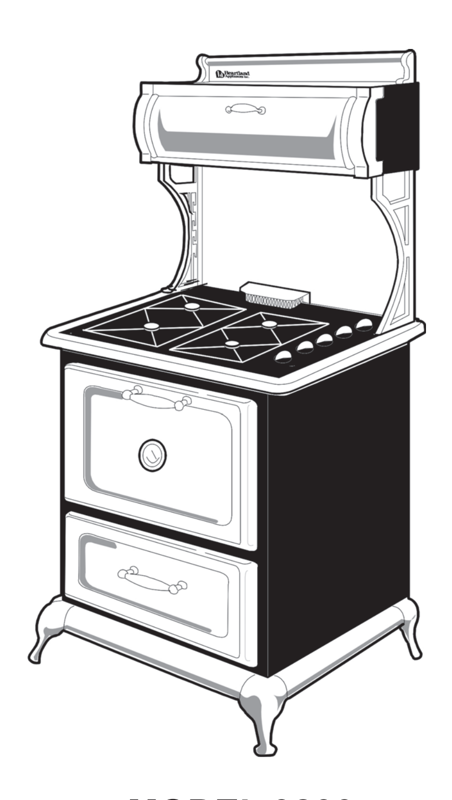



1260 E. VanDeinse St. Greenville , MI 48838

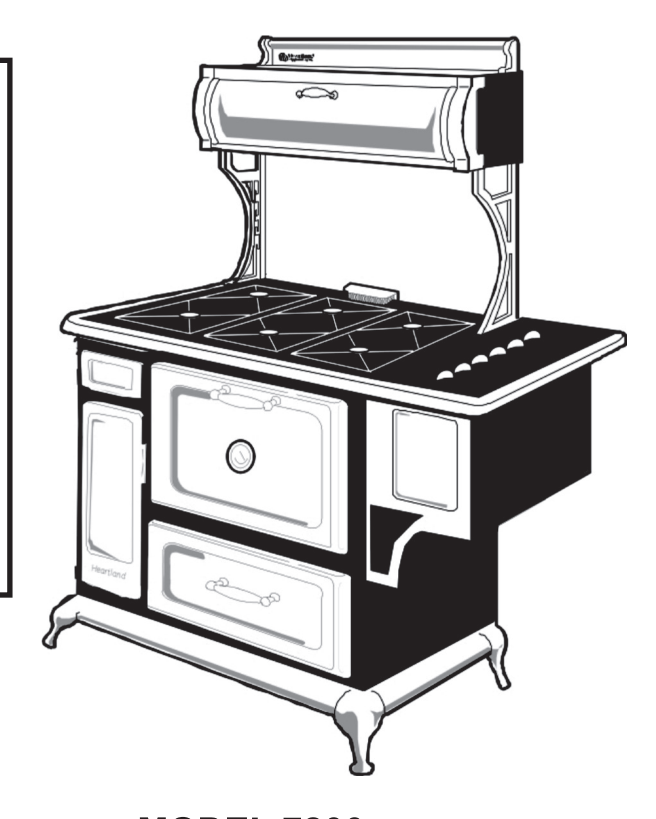
**Toll Free Phone 1-800-223-3900 Fax (616) 754-9690**
**www.heartlandapp.com**

# MODEL 9200/7200 GAS RANGE

**Installation and Operating Instructions**



WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer). Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit. Failure to follow installation instructions will result in costly service calls.



**MODEL 9200**

**MODEL 7200**

NOTE: The oven door thermometer does no sense temperature. It is for aesthetics only and is non fuctional.

**Note: Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit.**
**Save these instructions for future use.**
**ATTENTION INSTALLER:** Leave this manual with appliance.










**These symbols on the name plate mean the product has been design certified by CSA International. It has been tested to conform to standard ANSI Z21.1 - 2007.**

**Manual #7716.091712**

© 2010 AGA MARVEL

**WARNING**

**If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

## For Your Safety
## DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE

- Do not use the range as a heater.
- Do not heat unopened glass or metal containers in the oven.
- Grease accumulation is the cause of many cooking fires. Clean the oven and broiler compartment regularly.
- Do not attempt to extinguish a grease fire with water. Cover grease fires with a pot lid or baking soda.
- Avoid the use of aerosol containers near the range.
- Never place pans, cookie sheets or roasters directly on the oven bottom -use the rack in its lowest position.
- Do not cover the entire bottom of the oven with aluminium foil. Allow at least 1” of space all around pots, pans or cookie sheets in the oven to permit convection air flow.






- **ALL RANGES CAN TIP**
- **INJURY TO PERSONS COULD RESULT**
- **SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS**



**WARNING**

## When moving range for service or cleaning.

1 Disconnect electrical power.

2. Place temporary floor protection in front of range.

3. Slide out from wall and place floor protection under front legs and slowly pull out to gain access to rear.

4. To reinstall, reverse these instructions.

**WARNING⚠**

## WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!!

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbour's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

**Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

**WARNING⚠**

**Never** use the appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing So may result in carbon monoxide poisoning and overheating the oven.

**WARNING⚠**

**Never** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical device. (mechanical extractor hood)

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.




# Gas Models 9200/7200
# CONSUMER WARRANTY

## ENTIRE PRODUCT – LIMITED ONE YEAR WARRANTY

AGA MARVELwarrants the replacement or repair of all Parts, including gas components of this stove which prove to be defective in material or workmanship, with the exception of the painted or porcelain enamel finish or plated surfaces, for one year from the date of original purchase. Such parts will be repaired or replaced at the option of Aga-Heartland without charge, subject to the terms and conditions set out below.

The warranty period against defects in the painted or porcelain enamel finish, or plated surfaces, is 90 days from date of original purchase. The warranty does not include replacement of oven lamps or charcoal filters.

## TERMS AND CONDITIONS

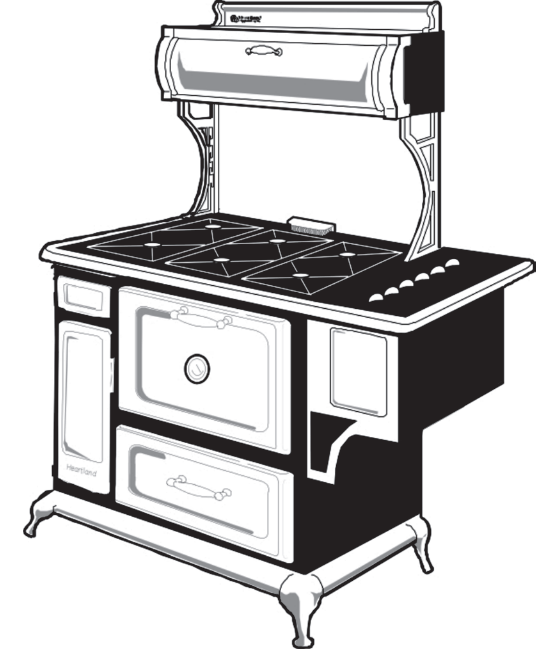
1. This warranty applies only for single family domestic use when the stove has been properly installed according to the instructions supplied by Aga-Heartland and is connected to an adequate and proper utility service. Damage due to faulty installation, improper usage and care, abuse, accident, fire, flood, acts of God, commercial, business or rental use, and alteration, or the removal or defacing of the serial plate, cancels all obligations of this warranty. Service during this warranty must be performed by a factory Authorized Service Person.
2. Warranty applies to product only in the country in which it was purchased.
3. Aga-Heartland is not liable for any claims or damages resulting from any failure of the stove or from service delays beyond their reasonable control.
4. To obtain warranty service, the original purchaser must present the original Bill of Sale, Model and Serial number. Components repaired or replaced are warranted through the remainder of the original warranty period only.
5. The warranty does not cover expense involved in making this appliance readily accessible for servicing.
6. This warranty gives you specific legal rights. Additional warranty rights may be provided by law in some areas.
7. Adjustments such as calibrations, levelling, tightening of fasteners, or utility connections normally associated with original installation are the responsibility of the dealer or installer and not that of the Company.
8. If the product is installed outside the normal service area, and cost of transportation expenses (tolls, ferry trip charges, or mileage expenses, etc.) involved in the repair of the product, or the replacement of a defective part, shall be borne by the customer (owner).

**TO ENSURE PROMPT WARRANTY SERVICE, SEND IN YOUR WARRANTY CARD WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE.**

If further help is needed concerning this warranty, contact:
Customer Service

AGA MARVEL
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838

Toll Free Telephone 1-800-223-3900
Fax (616)754-9690



**Place of Purchase:** ______________________________

**Date of Purchase:** ______________________________

**Serial Number:** ______________________________

**Model Number:** ______________________________

# TABLE OF CONTENTS

# Assembly and Installation

To fully enjoy your new range, it is important that you read this booklet thoroughly.

Note: Please check for any damage that may have occurred during shipping. In the unlikely event that you find any shipping damage, inform your dealer immediately!

## Caution when unpacking:

## Lift the range by the bottom skirt, do not lift by nickel trim.

## Unpacking:

Note: to avoid injury, please wear safety equipment, glasses and gloves, while you are unpacking your new range.

1) Unscrew the 20 screws that hold the crate onto the skid. There are 12 along the bottom and 8 along the top.
2) Next with a pair of snips cut the banding that holds the closet in place. Caution metal banding is under tension!
3) After the screws have been removed, carefully lift the crate over the stove and set it aside.

4) Carefully lift the closet off the stove and set it aside.

5) You are now ready to remove the range from the skid.

For 30" units have one person at each end stand beside the skid and carefully lift the range by the bottom skirt, and a third person pull the skid out from underneath the range. Slowly set the range down on the floor, bending your knees not your back!

For 48" units have one person at each end and one person stand beside the skid and carefully lift the range by the bottom skirt, and a fourth person pull the skid out from underneath the range. Slowly set the range down on the floor, bending your knees not your back!

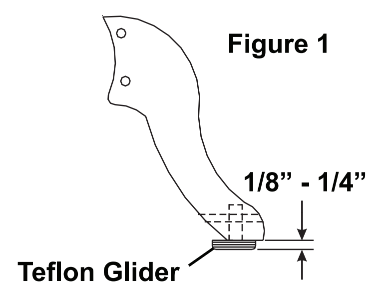
6) Finish unpacking the range, removing packing tape around the doors and in the oven.

Both 30" and 48" Ranges consist of two main parts: The Range Body, and the Closet / Exhaust Hood

Tools required for assembly: Phillips/Robertson #2 Screwdriver & 5/16" ( 8 mm) wrench or crescent wrench

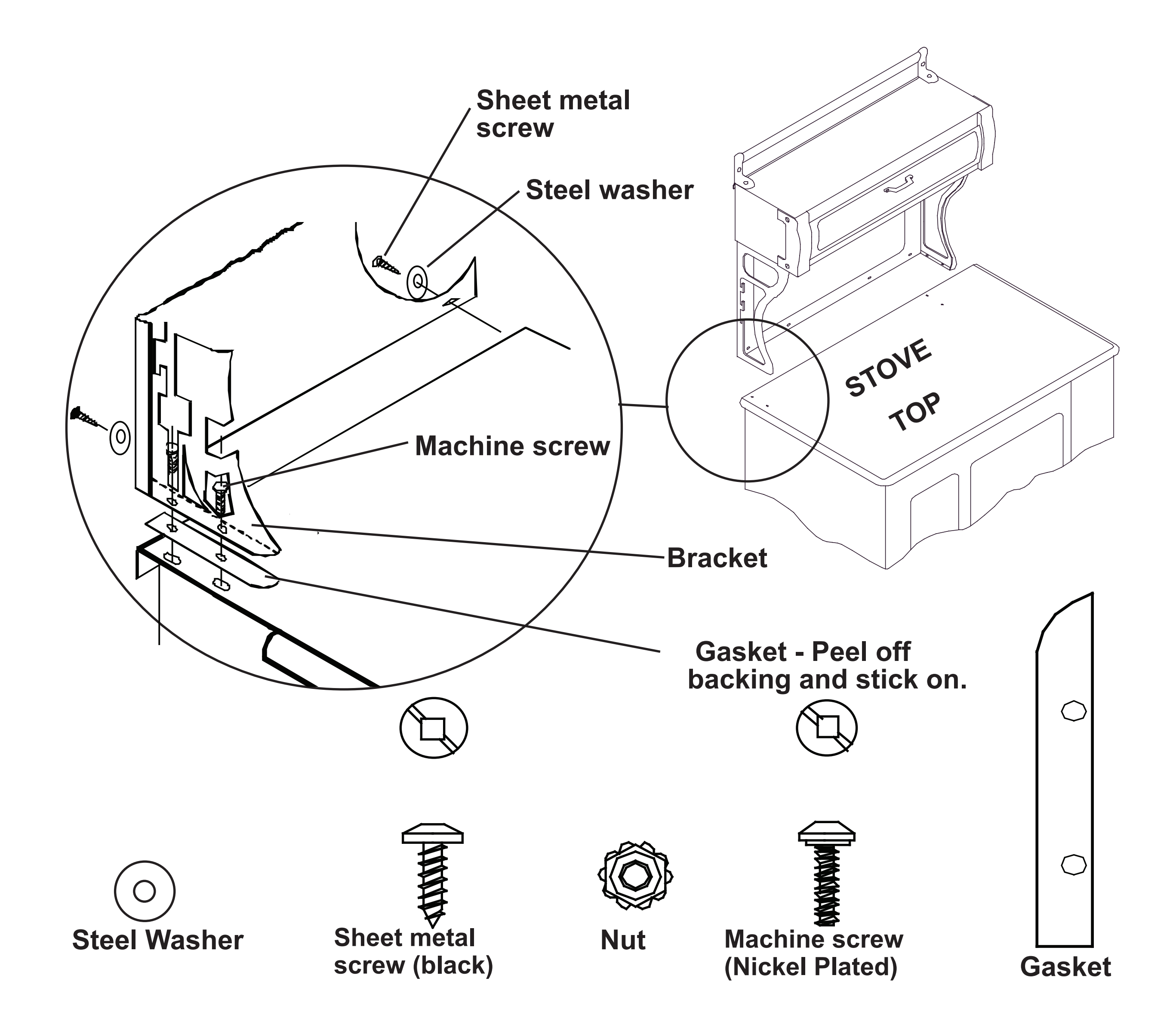
You must have a qualified electrician connect the new range to be sure all electrical codes and rules are observed except when range is equipped with a cord and plug.

## Gliders:




The teflon glider should extend beyond the bottom of the leg by approximately 1/8"-1/4". Adjusting levelling bolts in too far will cause the leg to drag on the floor potentially causing damage to flooring. (see figure 1). Check that gliders and floor are free of any debris, this will ensure you do not scratch your floor.

BLANK




-Remember when working with the closet, the closet is top heavy . Use your hand to support it during installation.

-Place box on the floor close to stove. (See Fig. 1 Page 2).

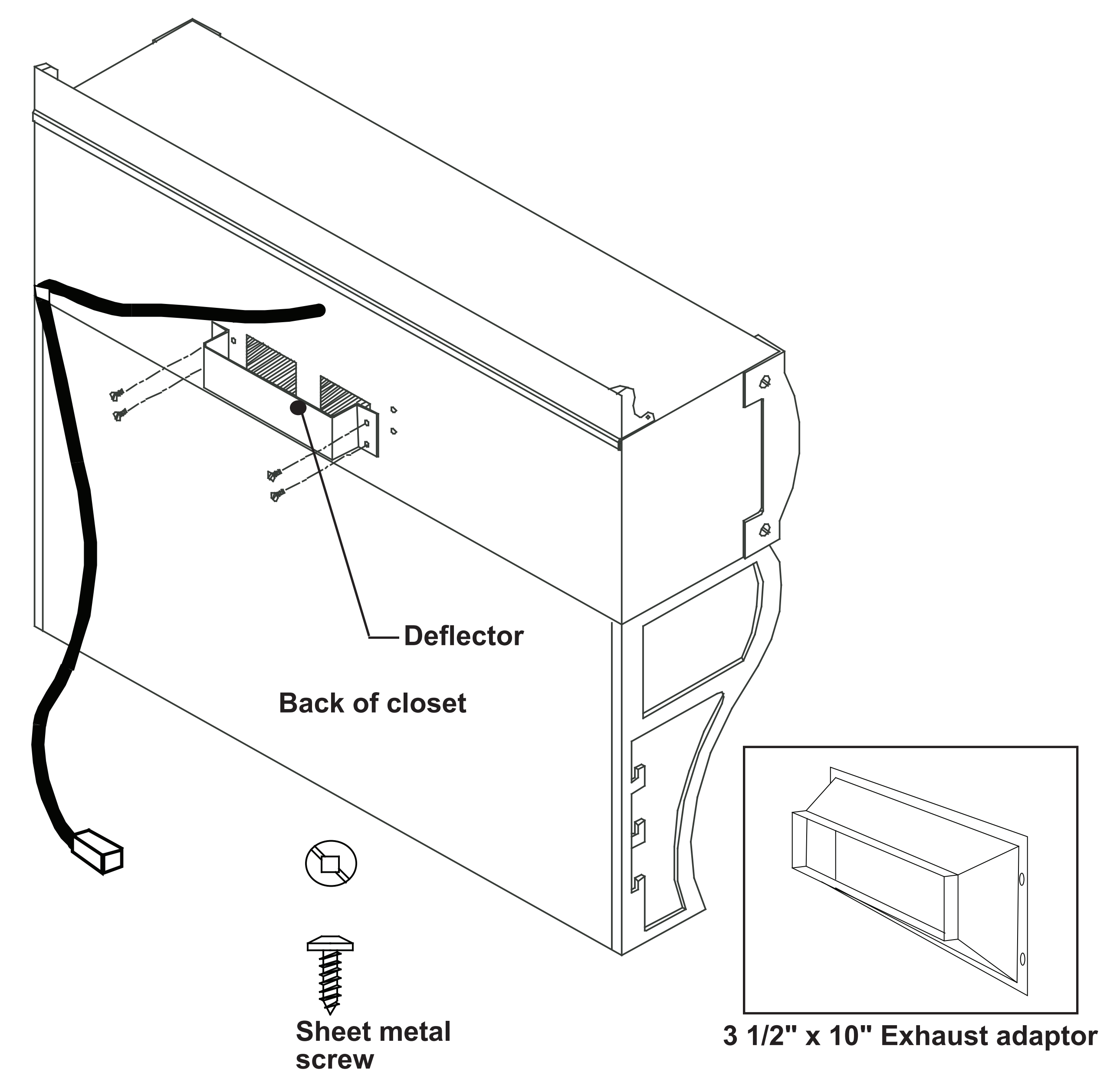
-With a helper,lift closet assembly from box by area that is circled. (See Fig.1 Page 2).

-Rest the closet assembly on the carton,while your helper steadies the closet,peel the closet backing off the gasket and stick one on each bracket.

-Place closet assembly onto stove body. (See diagram above).

-Line up holes in the bottom (foot) of the bracket with the holes in the stove top,while one person supports the closet, fasten the closet brackets to the stove top with machine screws.

-To fasten the splashback to the rear of stove, with the Model 7200 use 5 sheet metal screws and washers.

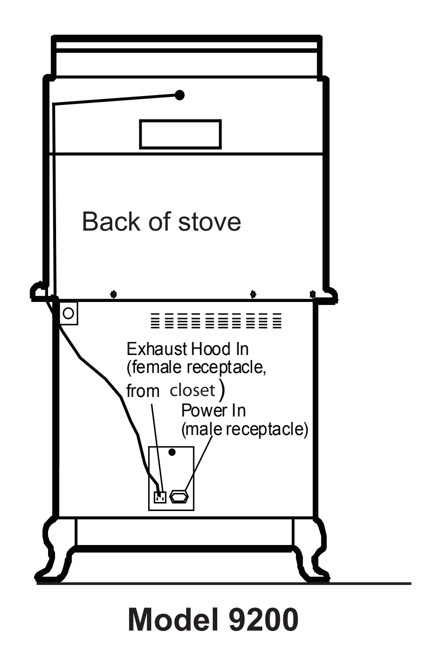



If you are not venting outside, attach the deflector to the rear of closet with 4 sheet metal screws. If you are venting outside, attach the 3 1/2" x 10" exhaust adaptor with 4 sheet metal screws. Fasten your exhaust ducting to the adaptor.

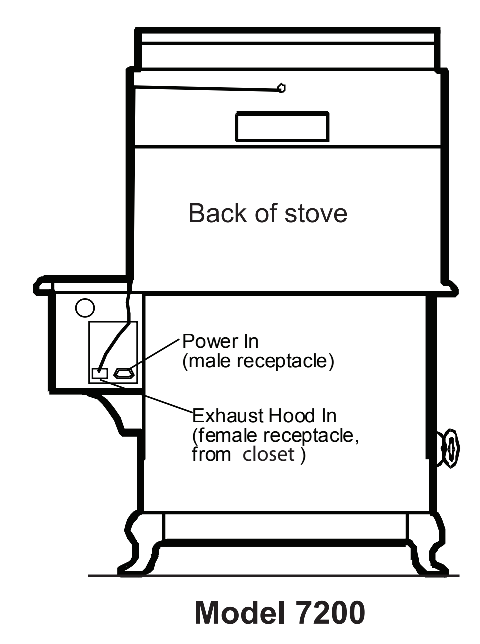
Small box contains:

- deflector ( not included with stove closets.)
- 3 1/2"x10 exhaust adapter ( not included with woodstove closets.)

**Note: maximum run of ducting is 25 linear feet (subtract 5' per 90 deg elbow added to the exhaust line and 2.5' per 45 deg elbow.)**




**Model 9200**




**Model 7200**

## Positioning the Range

1. When the range is fully assembled, recheck all electrical connections especially between the exhaust hood and the back of the range. As well, check that all nuts and bolts have been tightened.

2. Ensure teflon gliders and flooring are clean.

3. Caution: On flooring with very rough surfaces or deep, large grooves the appliance may have to be lifted and slowly slid into position.

4. Put both hands on the trim and carefully push the range into place. Make sure floor is clear of all debris. **Don't forget to plug in the main power cord and the exhaust hood power cable before the range is in its final position.** See closet installation instructions.

5. To level the range, simply adjust the levelling screws with teflon pads located at the bottom of each leg. Using a 5/16" (8 mm) open-end wrench, turn the adjusting screw clockwise to raise up the corner, and counter-clockwise to lower the corner. (Don't forget the teflon glider should extend beyond the bottom of the leg by approximately 1/8"-1/4".)

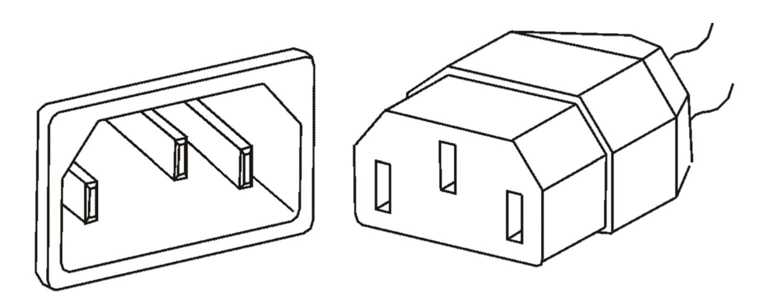
6. **Note**: On soft kitchen flooring, the weight of the stove may cause slight depressions in the flooring. When the range is in position and levelled, you may want to place coasters under the teflon gliders of each leg to protect the floor. Remove the coasters when moving the range for cleaning or servicing.

## Electrical Installation

THE MODEL 7200/9200 GAS RANGE MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN COMPLIANCE WITH LOCAL CODES AND IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH THE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI/NFPA 70 "LATEST EDITION" IN THE U.S. OR THE CANADIAN ELECTRICAL CODE, PART I, CSA STANDARD C22.1 IN CANADA or YOUR NATIONAL ELECTRICAL CODE.

Connect the female end of the power cord to the main power (male) receptacle at the rear of the stove. See Page 8 for receptacle locations and Figure 2 for receptacle illustration.

This range must be plugged into a properly grounded/earth receptacle. The grounding/earth prong must not be removed from the plug. DISCONNECT THE ELECTRICAL SUPPLY BEFORE SERVICING THE APPLIANCE.
The receptacle to be used for this appliance must be wired to STANDARD WIRING PRACTICES.

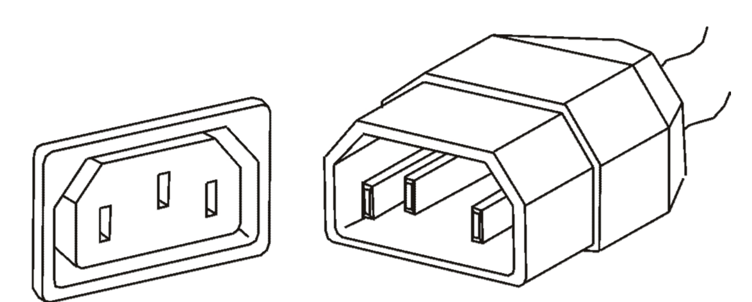


**Male Receptacle     Female end of cord**

Main power hook-up (Figure 2)

## Exhaust Hood Electrical Connection

After your exhaust hood has been installed the very last thing to do is to connect the special plug to the range. The female receptacle for the exhaust hood is located at the rear of the stove by the main power (male) receptacle (See Page 8 for receptacle locations and Figure 3 for receptacle illustration). Simply plug the closet power cord into the receptacle, be sure to test all functions of the closet.



**Female Receptacle     Male end of Closet Power Cord**

Closet power hook-up (Figure 3)

## Exhaust Hood

Your range is equipped with a two speed range hood that may be either vented directly to the outside, or may be installed ventless. An exhaust filter is included with your hood. Filters should be cleaned periodically in soapy water. Extras are available from your dealer or directly from AGA Marvel. Please order 4 or more filters at one time to save freight and handling charges. Phone your dealer for pricing and ordering instructions.

# Ventless Installation

Your unit is already set up for ventless operation. Cooking fumes are drawn through the filters and exhausted through the rear of the hood, back into the room. Install the exhaust filter in it's location under the closet by first removing the light lens. Then on one side, insert the filter into the groove and slide into place.

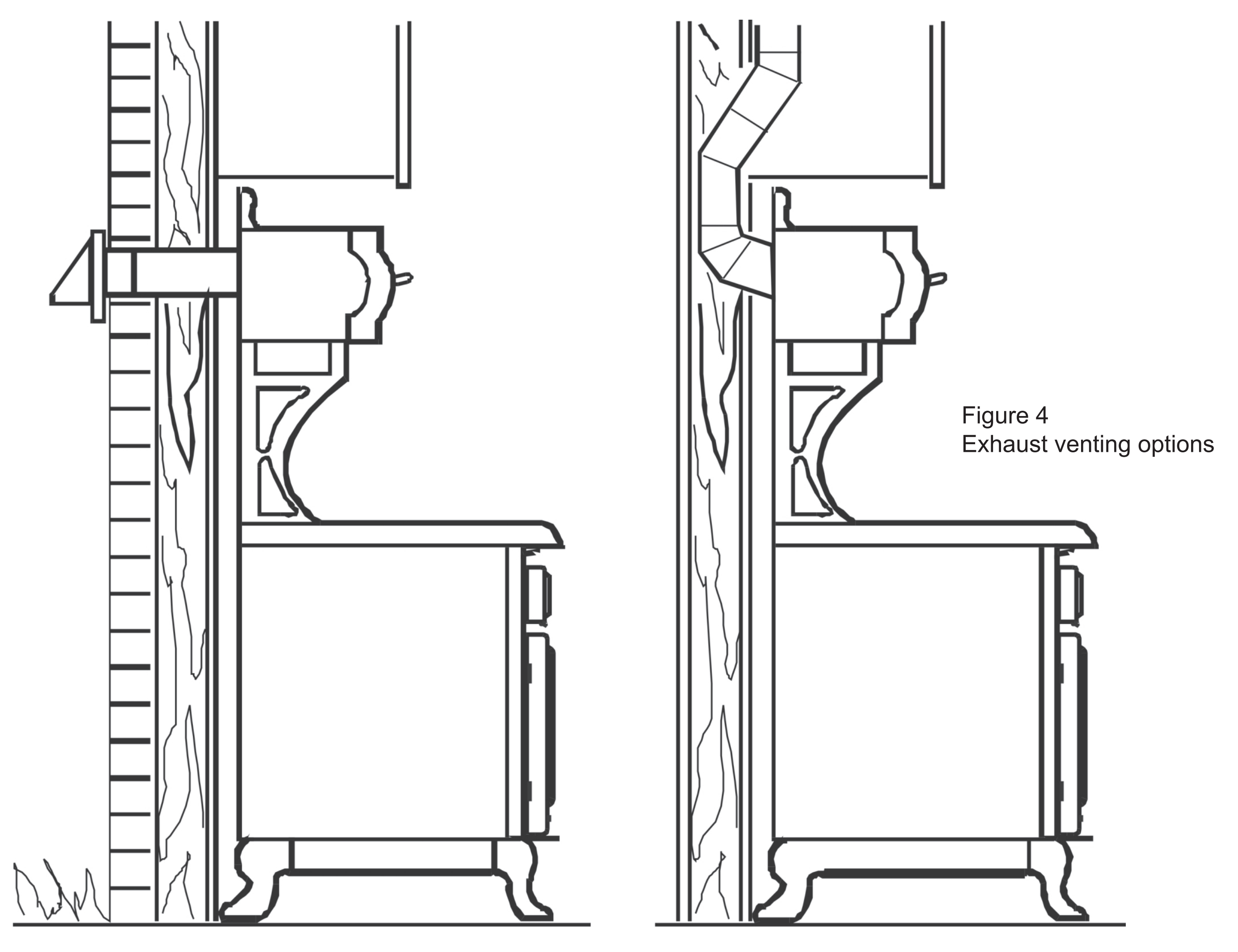


Figure 4
Exhaust venting options

## Vented Installation, Tools, Material, and Dimensions

### Tools required to install vented hood:

- Hammer
- Slot screwdriver
- Pliers
- Electric drill
- Measuring tape
- Drill bits
- Sabre saw OR Keyhole saw

### Materials Required:

- Duct—enough to go through wall or attic to outside.
- Elbows as required.
- Roof cap or wall venthood
- Caulking to seal around duct
- Sheet metal screws

The above are standard parts and are available at any hardware store or heating contractor.

# Installation of Ducting

## Installation through an outside wall

Remove air deflector (used for ventless operation only). Cut appropriate-sized hole through the wall directly behind the range hood outlet (see Figure 4, Page 10), making sure no wall studs are cut. Push range into position. From outside of the house, measure distance from the siding to the range outlet. Cut duct pipe that length, plus 1” (25mm) for overlap into outlet. Mechanically attach vent hood to pipe. Caulk the back of vent hood and around pipe where it goes through wall and into range hood outlet so caulking seals against outside siding.

Complete installation by following directions under Ventless Installation.

## Installation through an attic to an outside wall

If the vent elbows are embedded in the wall, the range may be positioned as shown in Figure 5, Page 11. Continue the ducting through the ceiling into the attic. Terminate duct either on an outside wall just below the soffit using a vent hood or through the roof with a roof cap. Seal with caulking around and under cap or hood.

Complete your installation by following directions under Ventless Installation.

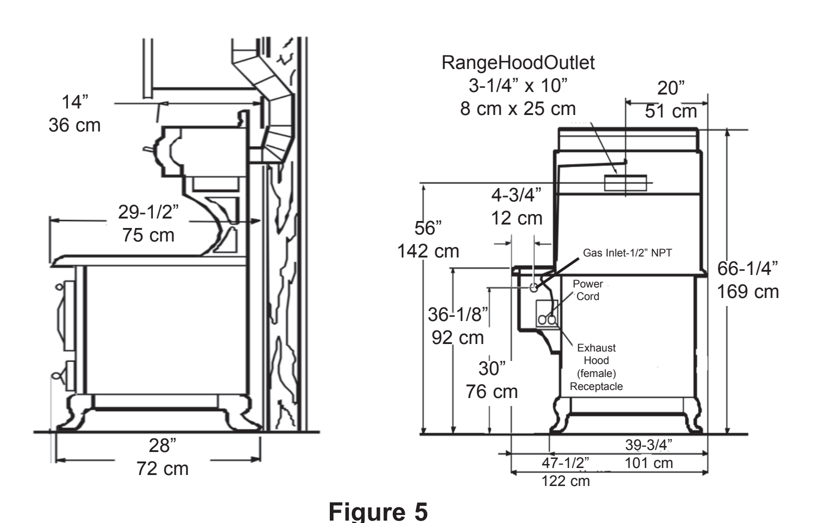



**Figure 5**
**Model 7200**

RangeHoodOutlet
3-1/4” x 10”
8 cm x 25 cm
13-3/4”
35 cm
56”
142 cm
Gas Inlet-1/2” NPT
Power Cord
66-1/4”
168 cm
Exhaust Hood (female) Receptacle
36-1/8”
92 cm
62-3/8”
159 cm
34”
86 cm
3-3/4”
10 cm
29-3/4”
76 cm
13”
33 cm.
29-1/2”
75 cm
28”
72 cm

**Figure 6**
**Model 9200**

## Venting Safety Guidelines

Installation must be done in accordance with all local and national codes. Use only materials which conform to local codes in effect. Be sure power is disconnected before doing any electrical work. All duct work must be metal and mechanically fastened. Do not use plastic duct. The range hood should never be exhausted into a wall cavity or an attic where an accumulation of grease could become a fire hazard. Please ensure closet installation above the appliance conforms to local code or in the absence of local code the National Fuel Gas Code ANSI Z233.1/NFPA 54.

When the installation is completed, turn on the fan and make sure that there are no obstructions in the line.

## Gas Line Installation

The Model 7200 / 9200 **are set for natural gas (NG) OR propane (LP) gas at the factory.** Be sure your range is correctly installed by a qualified service technician or installer for the type of gas on which it is to be used.

THE RANGE MUST BE INSTALLED IN COMPLIANCE WITH LOCAL CODES, AND IN THE ABSENCE OF LOCAL REQUIREMENTS, THE INSTALLATION MUST COMPLY WITH REQUIREMENTS OF ANSI Z223.1/NFPA 54 IN UNITED STATES AND C.S.A. B149.1 IN CANADA.

Note: Appliances installed in the state of Massachusetts:

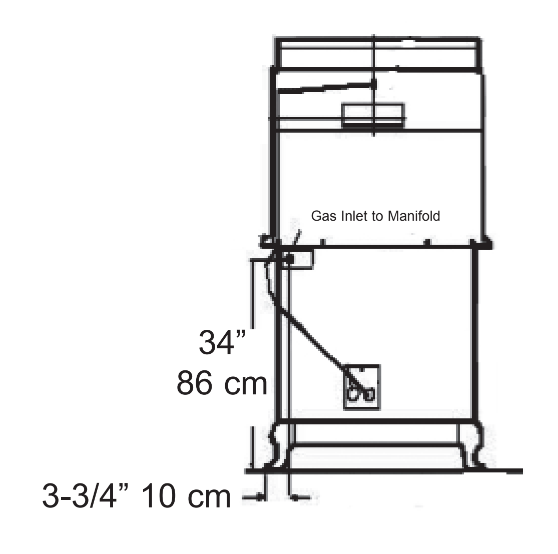
- This appliance can only be installed in the state of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter.

- This appliance must be installed with a three (3) foot / 36 inch long flexible gas connector.

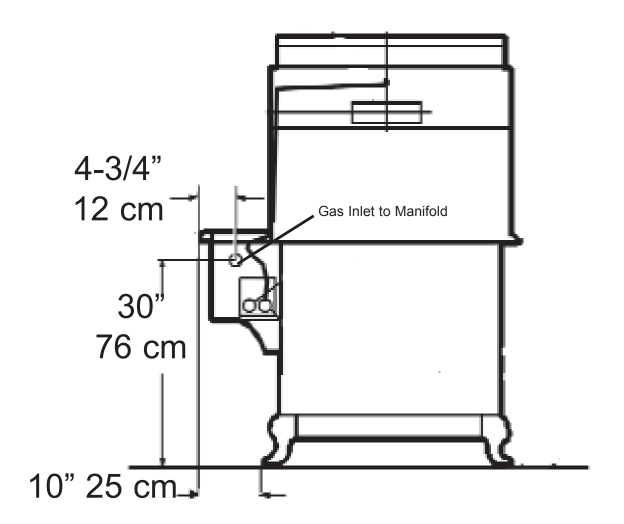
- A “T” handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.

THE APPLIANCE MUST BE ISOLATED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM BY CLOSING ITS INDIVIDUAL MANUAL SHUTOFF VALVE DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM AT TEST PRESSURES EQUAL TO OR LESS THAN 3.5 KPS (1/2 PSIG).

The maximum propane/natural gas supply inlet must not exceed 14 inches of water column. The minimum gas supply inlet should be at least 5 inches of water column for natural gas or at least 11 inches of water column for LP gas.




9200 Gas Inlet Locations




7200 Gas Inlet Locations

## Model 9200

## Appliances

### How to Steps

Appliance Clearances (see Page 15 for additional details):

- Sides of stove to adjacent surfaces: 1/2” (1.5 cm) min
- Nickel trim to adjacent surfaces: 0” right and left
- Rear clearance: 0”
- Closet right side to cabinet: 0”
- Top of counter to underside adjacent cabinet: 18” (46 cm)
- Cooktop to underside overhead cabinets: 30-1/4” (77 cm)
- Edge of range to combustible wall on either side: 6” (15 cm)
- Cut out width for range’s main body: 30” (76 cm)
- Max. countertop depth: 24” (61 cm); height: 36” (91 cm)
- Max. overhead cabinet depth: 13” (33 cm)

Note: If unit is installed beside a refrigerator it is important that there be at least 5” (13 cm) between the refrigerator and range for proper air circulation.

### Gas

- Gas hook-up must be performed by licensed gas fitter.
- Natural Gas/Propane Conversion kits available from dealer or factory and must be performed by a licensed gas fitter.
- Pressure requirements: Nat Gas: 5” W.C. (min);
- LP gas: 11” W.C. (min)
- 5/8” minimum diameter flex line.
- Connection: 1/2” NPT
- An accessible manual shut off valve must be installed at the appliance.

Stove must be installed in compliance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical code ANSI Z223.1 in the US or in Canada with the CSA Standard B149.1.

**Appliances installed in the state of Massachusetts:**

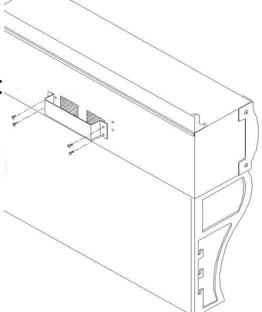
- This appliance can only be installed in the state of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter.
- This appliance must be installed with a three (3) foot / 36 inch long flexible gas connector.
- A “T” handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance in an accessible location.

### Electrical

- Electrical hookup must be performed by a licensed electrician.
- 120 Volts 60Hz .375 Kw.
- 5 ft (1.5 m) power cord included with 3 prong plug.
- Stove must be electrically grounded in compliance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical code ANSI/NFPA 70 “Latest Edition” in the US or in Canada with the Canadian Electrical Code, Part I, CSA Standard C22, or the Local National Electrical Code.

## Venting

### How to Steps



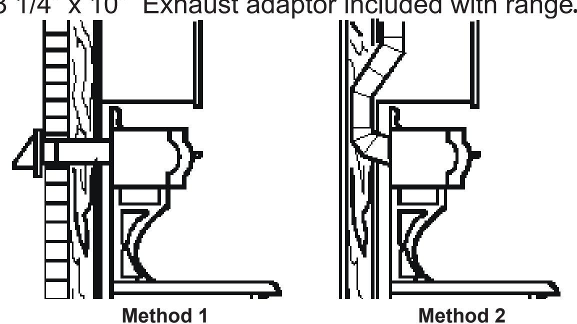
Option 1 - Ventless installation:

- Requires no further set up (cooking fumes are drawn through pre-installed filter and exhausted through rear of hood, back into the room.)

Option 2 - Venting directly outside:

- Method 1 - Installation through outside wall.
- Method 2 - Installation through attic to outside.

3 1/4” x 10” Exhaust adaptor included with range.




## Safety

- Maximum ducting run: 25 linear feet - subtract 5′ per 90 deg elbow and 2.5′ per 45 deg elbow. Do not use more than two elbows. All duct work must be metal. Do not use plastic duct. The range hood should never be exhausted into a wall cavity or an attic where an accumulation of grease could become a fire hazard.
- Installation must be completed in accordance with all local & national codes.
- To eliminate risk of burns or fire, installation of storage space above range should be avoided. Existing min clearance 30-1/4″ (76 cm).
- Use only materials which conform to local codes in effect.
- Gas cooking appliances produce heat and moisture - ensure kitchen is well ventilated. Prolonged intensive use may require additional ventilation (opening windows or addition of supplementary air exhaust sources).

## Model 9200

### Dimensions



Figure 9

### Rough in Measurements



Figure 10

## Model 7200

## Appliances

## How to Steps

Appliance Clearances (see Page 17 for additional details):

- Sides of stove to adjacent surfaces: 1/2” (1.5 cm) min
- Nickel trim to adjacent surfaces: 0” right and left
- Rear clearance: 0”
- Closet right side to cabinets: 0”
- Top of counter to underside adjacent cabinets: 18” (46 cm)
- Cooktop to underside overhead cabinets: 30-1/4” (77 cm)
- Edge of range to combustible wall on either side: 6” (15 cm)
- Cut out width for range’s main body: 48/1/2” (123 cm)
- Max. countertop depth: 24” (61 cm); height: 36” (91 cm)
- Max. overhead cabinet depth: 13” (33 cm)

Note: If unit is installed beside a refrigerator it is important that there be at least 5” (13 cm) between the refrigerator and range for proper air circulation.

## Gas

- Gas hook-up must be performed by licensed gas fitter.
- Natural Gas/Propane Conversion kits available from dealer or factory and must be performed by a licensed gas fitter.
- Pressure requirements: Nat Gas: 5” W.C. (min);
- LP gas: 11” W.C. (min)
- 5/8” minimum diameter flex line.
- Connection: 1/2” NPT
- An accessible manual shut off valve must be installed at the appliance.

Stove must be installed in compliance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical code ANSI Z223.1 in the US or in Canada with the CSA Standard B149.1.

**Appliances installed in the state of Massachusetts:**

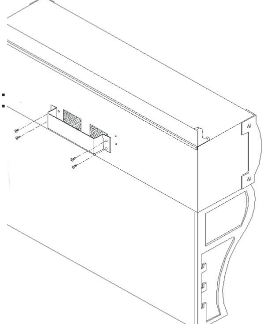
- This appliance can only be installed in the state of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter.
- This appliance must be installed with a three (3) foot / 36 inch long flexible gas connector.
- A “T” handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance in an accessible location.

## Electrical

- Electrical hookup must be performed by a licensed electrician.
- 120 Volts 60Hz .375 Kw.
- 5 ft (1.5 m) power cord included with 3 prong plug.
- Stove must be electrically grounded in compliance with local codes. In the absence of local codes, with the National Electrical code ANSI/NFPA 70 “Latest Edition” in the US or in Canada with the Canadian Electrical Code, Part I, CSA Standard C22, or the Local National Electrical Code.

## Venting

## How to Steps

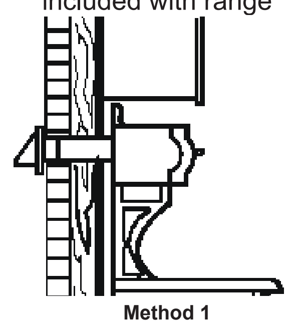


Option 1 - Ventless installation:

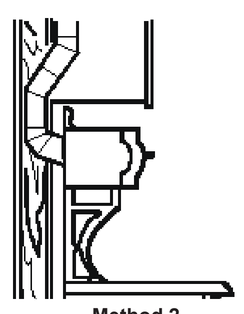
- Requires no further set up (cooking fumes are drawn through pre-installed filter and exhausted through rear of hood, back into the room.)

Option 2 - Venting directly outside:

- Method 1 - Installation through outside wall.
- Method 2 - Installation through attic to outside
- 3 1/4” x 10” Exhaust adaptor included with range



Method 1



Method 2

## Safety

- Maximum ducting run: 25 linear feet - subtract 5’ per 90 deg elbow and 2.5’ per 45 deg elbow. Do not use more than two elbows. All duct work must be metal. Do not use plastic duct. The range hood should never be exhausted into a wall cavity or an attic where an accumulation of grease could become a fire hazard.
- Installation must be completed in accordance with all local & national codes.
- To eliminate risk of burns or fire, installation of closet storage space above range should be avoided. Existing cabinets min clearance 30-1/4” (76 cm).
- Use only materials which conform to local codes in effect.
- Gas cooking appliances produce heat and moisture - ensure kitchen is well ventilated. Prolonged intensive use may require additional ventilation (opening windows or addition of supplementary air exhaust sources).

## Model 7200

### Dimensions

3-7/8" (10 cm) Cresting Panel
37-3/4" (96 cm)
11-3/8" (29 cm)
62-3/8" (159 cm)
36-1/8" (92 cm)
28" (72 cm)
39-3/4" (101 cm)

Range Hood Outlet 3-1/4" x 10" (8cm x 25cm)
20" (51 cm)
56" (142 cm)
4-3/4" (12 cm)
Gas Inlet 1/2" NPT
Power Cord
66-1/4" (169 cm)
36-1/8" (92 cm)
30" (76 cm)
Exhaust Hood (female) Receptacle
39-3/4" (101 cm)
47-1/2" (121 cm)

13" 33cm.
29-1/2" (75 cm)
43-3/4" (111 cm) with oven door open
0" clearance to the back
3" (7.6 cm)
52" (133 cm) with bottom drawer fully open

Figure 11

### Rough in Measurements

481/2" (123 cm)
1" stove clearance must be measured from the left side
(6" clearance to any combustible side wall)
Range Hood Outlet 3-1/2" x 10-1/2" (8.9 cm x 26.7 cm)
21" (54cm)
13" (33 cm) cabinet depth
min 18" (46 cm)
56" (142 cm)
6" (16 cm)
5-3/8" (14 cm)
24" (61 cm) Counter Depth
min 36" (91.4 cm)
30" (76 c )
Location of Stove Gas Outlet
481/2" (123 cm)

Figure 12

## Important Safety Instructions

1. PROPER INSTALLATION—BE SURE YOUR APPLIANCE IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.
2. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in Carbon Monoxide poisoning and in overheating of the oven.
3. Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear proper apparel—loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5. User servicing—do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in range cabinet.
7. Do not use water on grease fires—smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders—moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. NEVER cover any slots, holes and passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause Carbon Monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
10. Any opening in the wall behind the appliance and in the floor underneath the appliance must be sealed.
11. There is a potential hazard associated with using a storage cabinet above the appliance - please use caution!
12. It is a good practice to install CO detectors when any gas appliance or furnace is present in the home. Please follow manufacturer's recommendations for location and installation of CO detectors.

## Exhaust Hood Safety

**Caution: Do not store items of interest to children in cabinet above the range or on top of range cabinet. Children climbing on range to reach items could be seriously injured.**

1. Clean exhaust hood frequently—grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan if operating may spread the flame.

## Oven Safety

Do not touch heating elements or interior surfaces of oven—heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials to contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these surfaces are, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors.

1. Use care when opening door—let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers—buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep oven vent ducts unobstructed.
4. Placement of oven racks—always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

# Features

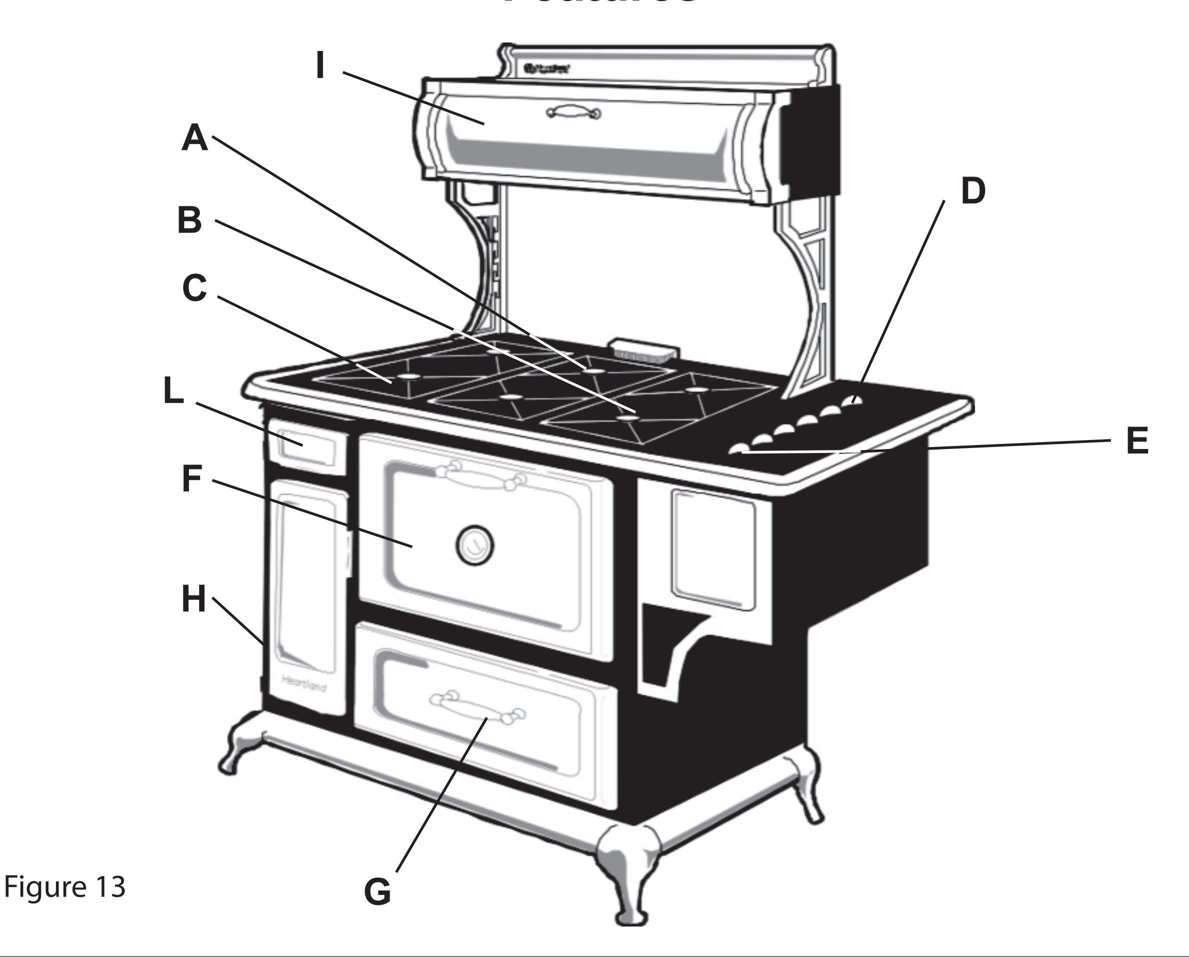



Figure 13

## Cooking Controls

The cooking controls are located on the right hand side of the cooktop; these controls offer an infinite number of heat settings for ease and accuracy in cooking and baking.

**Sealed Burner Features (See Figure 13)**

A) Centre Burners - are two maximum 8,000 BTU (2.34 kW)(L/P 7,000 BTU) with simmer of 600 BTU (.2 kW) sealed gas burners, easy clean, for medium duty cooking tasks.

B) Right Burners (48” models only) - front sealed burner is maximum 10,000 BTU (2.93 kW)(L/P 9,000 BTU) with simmer of 1000 BTU (.3 kW) and rear is maximum 8,000 BTU (2.34 kW)(L/P 7,000 BTU) with simmer of 600 BTU (.2kW), one for large jobs, one for small, easy clean.

C) Left Burners - front sealed burner is maximum 10,000 BTU (2.93 kW)(L/P 9,000 BTU) with simmer of 1000 BTU (.3kW) and rear is maximum 8,000 BTU (2.34 kW)(L/P 7,000 BTU) with simmer of 600 BTU (.2 kW) to accurately maintain temperature.

D) Gas Burner Controls - allow an infinite selection of cooking temperatures, 4 controls on model 9200 and 6 controls on model 7200. All models feature “auto-reignition”, which means if for any reason the flame goes out, it automatically begins to spark to re-ignite the burner!

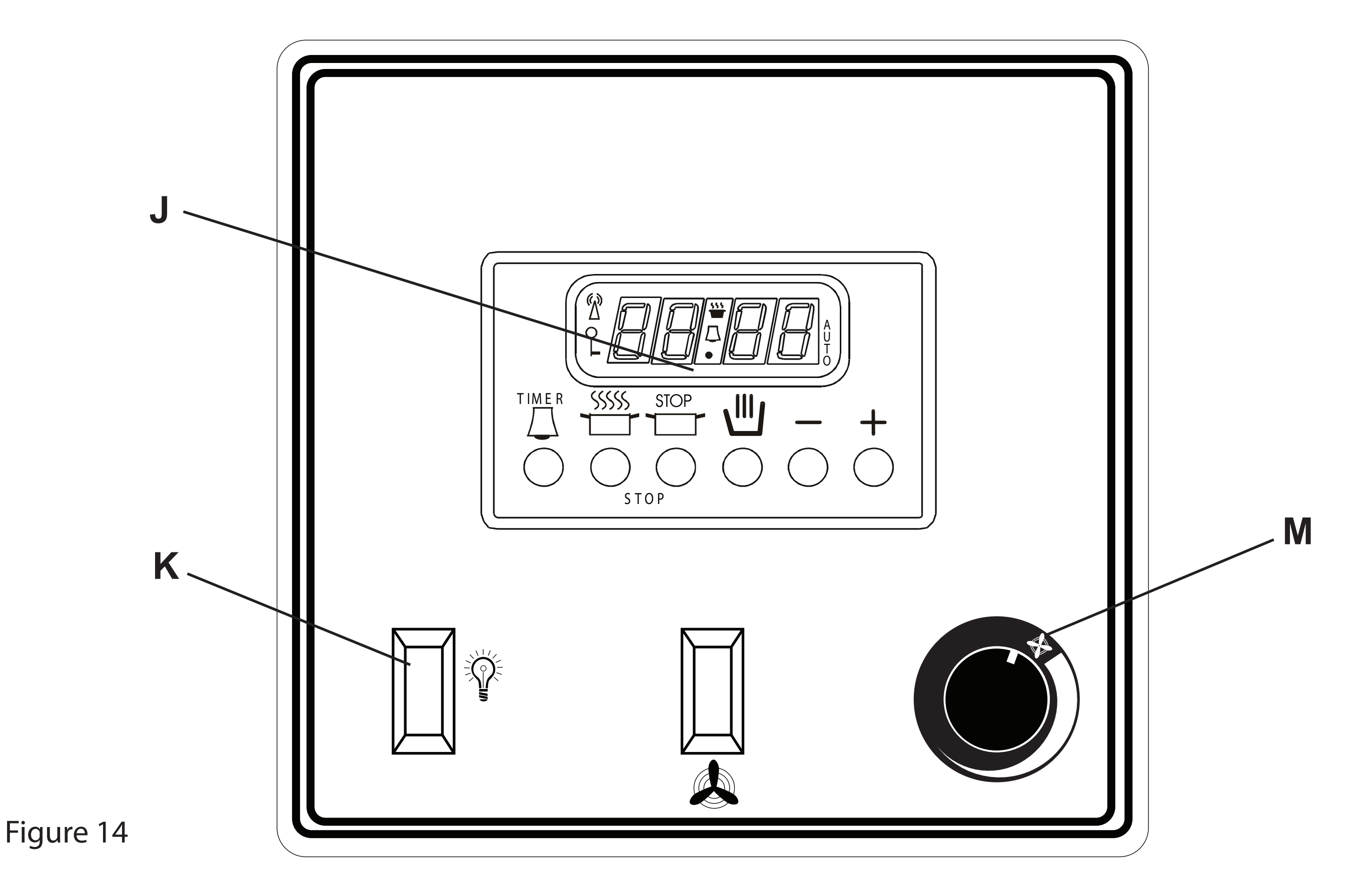



Figure 14

## Oven Features

E) Oven Temperature Control - With infinite bake temperature and broil control. All units feature “auto gas shutoff”, which means that if for any reason the flame goes out, gas to the oven burner shuts off!

F) Gas Oven Features: -4 position racking

-3.6 cubic feet of energy efficient area

-16,500 BTU (4.83Kw) oven burner

G) Broiler - Broiler drawer located under the oven, glides open for easy access for all your broiling needs.

H) More Storage - (model 7200 only) open the rack storage door to gain access to more storage area.

### Other Features (See Figure 14)

I) Closet Door - the minute minde r, exhaust fan control and overhead light switch are concealed behind the closet door.

J) Digital Clock - With minute minder.

K) On -off switch - controls overhead light in exhaust hood.

L) Utensil storage- (model 7200 only) open the drawer to gain access to more storage area.

M) Variable speed control for exhaust fan. Switch starts on high when engaged and adjusts down to low.

# Control Panel Layout

The control panel is laid out in a straight line and each control is identified by a graphic on the right side of the knob.

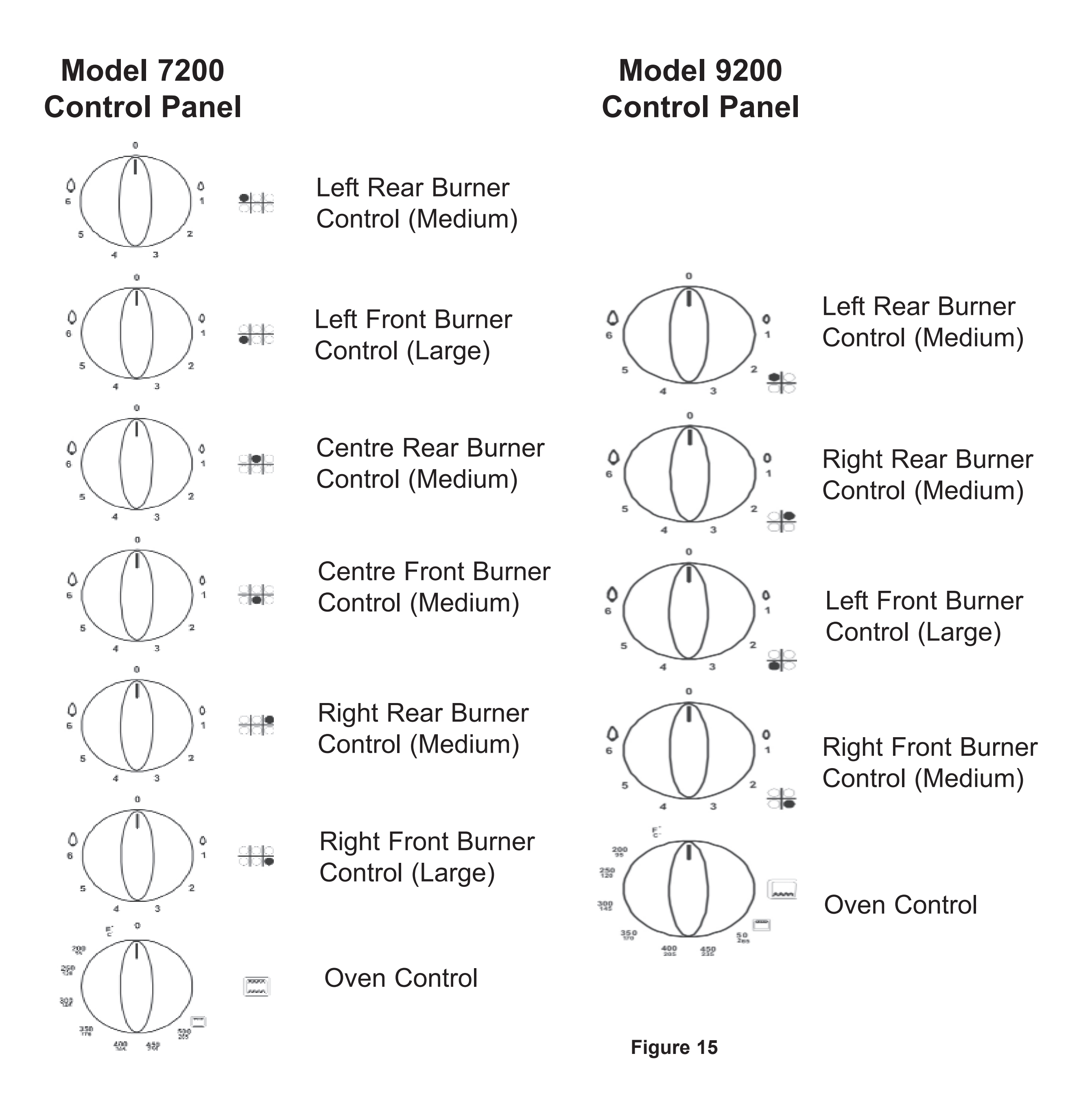



**Figure 15**

The operation of the controls are described in the following pages.

# Operation

## Top Burner Operation

### Lighting the Top Burners

Your range is equipped with a spark ignition system that is electrically operated. You need only to push in and turn the knob to any position and the burner will light. When you turn the knob, you will hear a distinct clicking noise. After the burner lights, the clicking noise will stop.

Note: when lighting any one burner, all burners will spark, but only the burner that you have selected will light. All models feature “auto-reignition”, which means if for any reason the flame goes out, it automatically begins to spark to re-ignite the burner!

See Page 23  for manual lighting procedure.

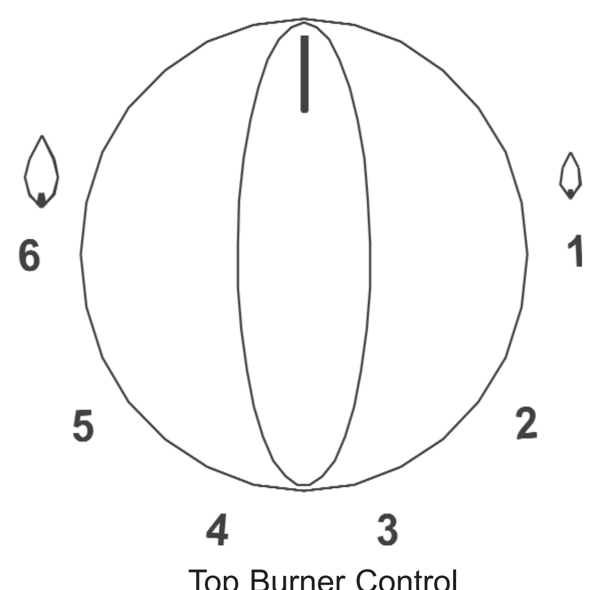
6 (HI) - Quick start for cooking, brings water to boil.

5 (MED HI) - Fast fry, pan broil, maintain fast boil on large amount of food.

4 (MED) - Sauté and brown; maintain slow boil on large amount of food.

3 (MED LOW) - Cook after starting at HI; cook with little water in covered pan.

2-1 (LOW) - Steam rice, cereal; maintain serving temperature of most foods.




Top Burner Control
**Figure 16**

**For safety reasons, always adjust the burner controls so that flames do not extend beyond the edges of pots, pans or other cooking utensils.**

**Large pots or other over-sized cooking utensils may cause random sparking from the burner. To avoid this condition lower the flame size or use smaller-sized cooking utensils.**

**Do not use a griddle directly  on top of grates. To avoid random sparking, please use the Aga-Heartland Griddle Pan Kit for Classic Ranges part #7602 (complete with griddle pan support), which can be purchased from your dealer or directly from AGA Marvel.**

# Oven Cooking

## Oven Lighting

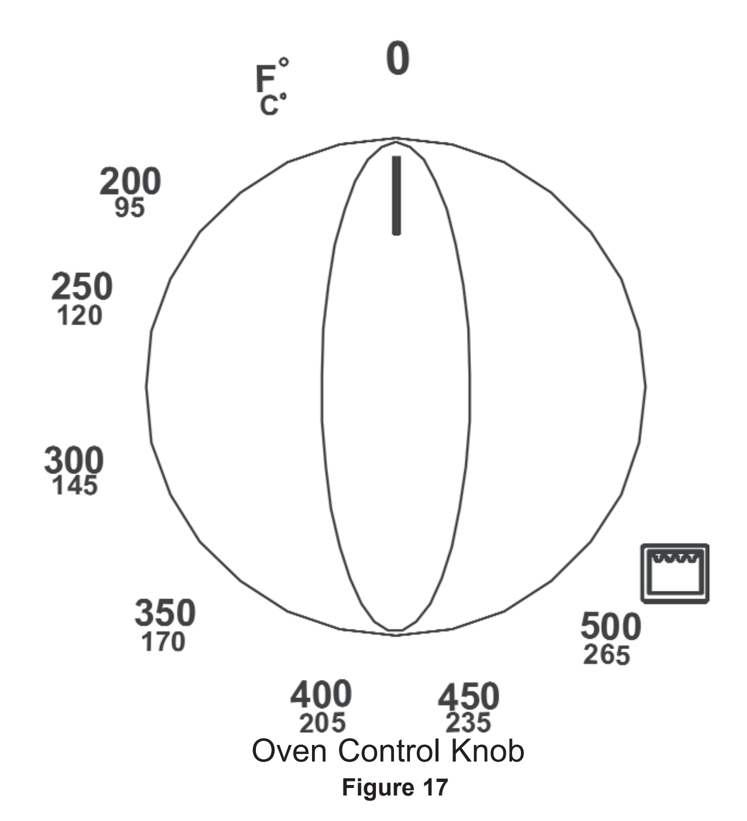
Open oven door. There are 2 holes in the oven bottom so you can view the oven flame. Push in and hold down the oven knob and select the desired oven temperature. You should hear sparking until the oven flame ignites. You must continue to keep oven knob depressed for 5-6 seconds after the oven ignition has occurred. The extra 5-6 seconds is toheat up the safety thermocouple to allow proper oven control. (releasing the knob too early will extinguish the flame)  All units feature flame sensing auto shutoff, so if for any reason the flame goes out, the gas supply to the oven is shut off automatically!

Please note: the first time the oven is used, the oven igniting procedure may have to be repeated 2-4 times to push out any air in the gas lines.

If the oven flame **does not light** in 5-6 seconds, **STOP**. Release oven knob, this will prevent any further gas from going into the oven. Wait at least 1 minute before trying to light oven again. If you are still not successful see “trouble shooting guide”.

## Range Thermostat

The temperature in the oven is transmitted to the thermostat by the sensor tube located at the rear of the oven. It must always be in position on its mounting clips and should not be bent. The sensor causes the burner to maintain the desired oven temperature.



Oven Control Knob

**Figure 17**

## Power Failure Operation

If electrical power is interrupted in your area, you can still cook meals on your Heartland gas range. By following these simple directions you will be able to use the burners and oven without the benefit of electricity.

**Caution: make sure your hands and clothing are clear of the burner you are lighting!**

### Manually Lighting the Top Burners

1) Remove cast grate for unobstructed access to the burner head.
2) Hold a flame source to the desired burner head. We recommend a barbecue lighter to use as a flame source.
3) Push in and turn the corresponding control knob to the medium setting.
4) Carefully replace cast grate. Keep fingers clear of the flame.
5) After the burner lights, adjust flame size as required.

Top Burner Control

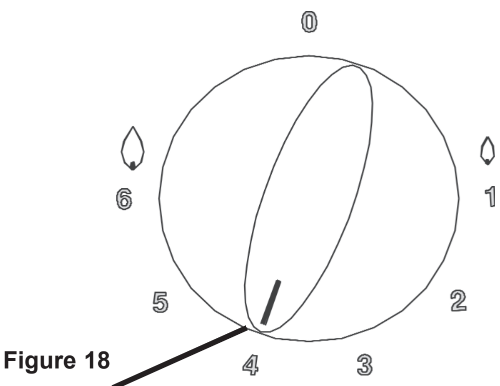



Figure 18

When lighting top burners manually, set control to the medium setting to prevent potential injury from the flame when replacing the grate.

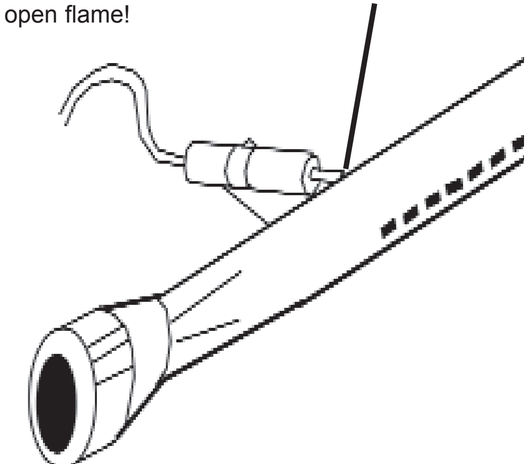
**Please note that the "auto reignition" feature will not function without electricity, therefore pay close attention to any burners in use while electrical power is interrupted!**

### Manually Lighting the Oven Burner

The oven can be operated safely by lighting the oven burner in the following manner:

1) Remove the oven bottom.
2) Hold a flame source at the front of the burner directly beside the igniter. We recommend a barbecue lighter as flame source.
3) Push in and hold down the knob, continue to hold down the oven knob and select the desired oven temperature.
4) You must hold oven knob down for at least 5-6 seconds after ignition to activate the oven safety thermocouple. (releasing the knob too early will extinguish the flame).
5) If the oven flame does not light in 5-6 seconds, STOP. Release oven knob. This will prevent any further gas from going into the oven. Wait at least 1 minute before trying to light oven again. If you are still not successful see "trouble shooting guide".
6) Place oven bottom back into position. Keep fingers and clothing away from the flame!

When lighting oven burner manually, light the burner at the igniter. Keep hands and clothing away from open flame!



Oven Burner and Igniter

Figure 19

**Please note that the flame sensing auto shutoff feature is still functional without the benefit of electricity so if for any reason the flame goes out, the gas supply to the oven is shut off automatically!**

## Clock / Timer

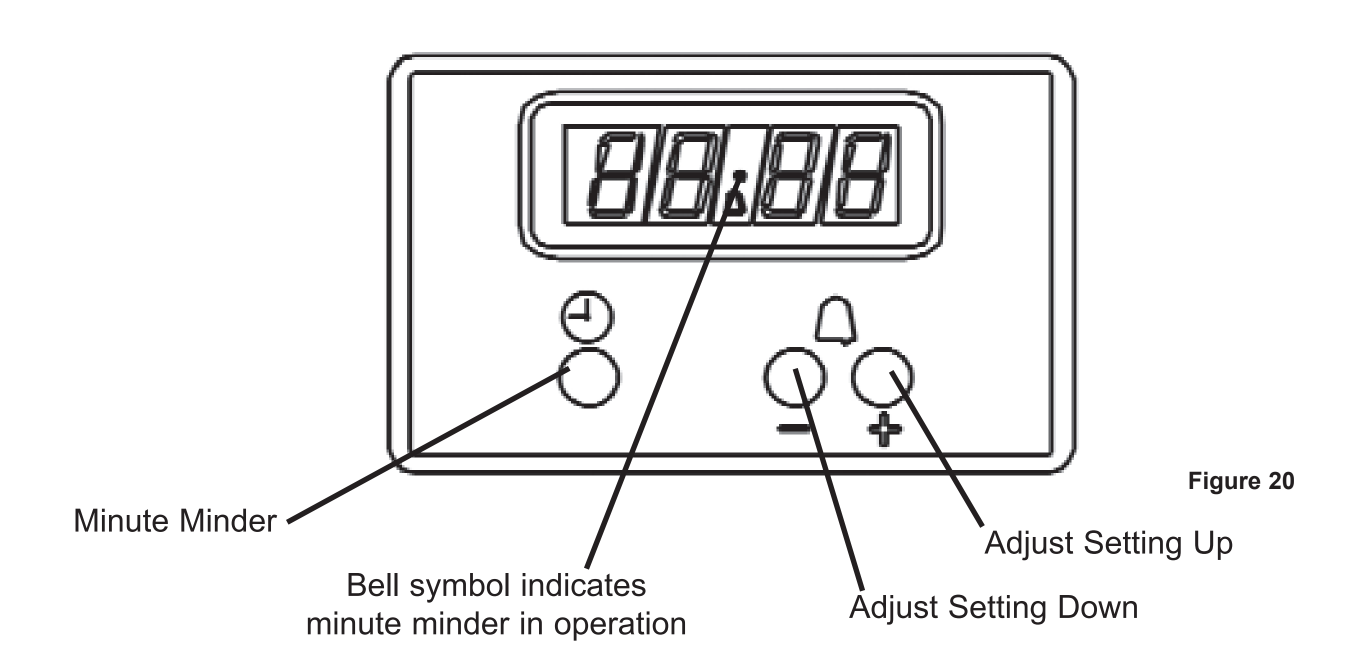



Figure 20

**Functions:**

**Power on**
Display is flashing

**Set time of day**
Press left button"◷". Set time of day with "+" and "−" buttons. This function remains activated for 7 seconds after the last "+" / "−" operation!

**Set minute minder**
This function is permanently activated and can be immediately set with "+" and "−" buttons.
During setting, the units are 10 seconds.
During count down the minute minder has priority in the display. The units are seconds.
The maximum time is 99 minutes.

**Reset minute minder**
Press "+" and "−" button together and release "+" button first.

**Signal**
The signal after time out will stay on 7 minutes if it is not been reset with the "+" button (Only one touch.)

**Signal Sound**
The sound of the signal can be changed if desired.
When the display shows the time-of-day, the signal frequency can be selected by pressing the "−" button.

Three different frequencies are selectable.

# Cooking Guide

| Heartland 7200/9200 Cooking Guide | | | |
|---|---|---|---|
| **Meat Roasting Guide** | | | |
| Food | Temp (°F) | Time | Rack Position |
| **Whole Chicken** | **375 °F** | **40 min/lb** | **3rd** |
| Chicken Wings | 350 °F | 20 min | 4th |
| **Fish** | **350 °F** | **20 min** | **2nd** |
| Roast | 325 °F | 35 min/lb | 2nd or 3rd |
| **Lamb** | **325 °F** | **35 min/lb** | **2nd** |
| Turkey - unstuffed | 325 °F | 12-16 min/lb | 2nd |
| **Turkey - stuffed** | **325 °F** | **15-18 min/lb** | **2nd** |
| | | | |
| **Broiling Guide** | | | |
| Food | Temp (°F) | Time | Rack Position |
| **Steak** | **Broil** | **10-15 min** | **Broil Drawer** |
| Chicken Breast | Broil | 30 min | Broil Drawer |
| **Pork Chops** | **Broil** | **20 min** | **Broil Drawer** |
| | | | |
| ***These times are approximate and should be used in conjunction with a properly placed meat thermometer.*** | | | |
| | | | |
| **Baking Guide** | | | |
| Food | Temp (°F) | Time | Rack Position |
| **Sugar Cookies** | **450 °F** | **10 min** | **Any** |
| Oatmeal Cookies | 375 °F | 13 min | Any |
| **Cake** | **350 °F** | **35 min** | **Any** |
| Muffins | 375 °F | 20 min | Any |
| **Fruit/Homemade Pie** | **375 °F** | **60 min** | **3rd** |
| Pie Crust | 425 °F | 10-12 min | 3rd |
| **Pizza** | **425 °F** | **17-20 min** | **1st or 3rd** |
| Rising Crust Pizza | 400 °F | 20 min | 3rd or 4th |
| **Lasagna Fresh** | **375 °F** | **60 min** | **2nd or 3rd** |
| Lasagna Frozen | 375 °F | 120 min | 2nd or 3rd |
| **Brownies** | **375 °F** | **30 min** | **Any** |
| French Fries | 475 °F | 35 min | 3rd |
| | | | |
| ***These times are approximate and should be used in conjunction with a properly placed meat thermometer.*** | | | |

**Time to Preheat oven to 350 °F is approximately 6-7 minutes.**

**Figure 21**

## Care and Cleaning

**CAUTION:** When cleaning the cooking surface around the valve stems, be aware that detergents may corrode the electrical contacts on the valve switches (preventing an ignition spark) and may also degrade the gasket seal on the valve itself (causing a gas leak).

### Porcelain

### Keeping it clean

The porcelain is very serviceable and simple to clean, but because it is glass, it will not withstand rough handling or abuse. Never clean porcelain parts while stove is hot. Porcelain is glass and sudden changes in temperature may cause cracking. Clean porcelain surfaces using warm soapy water, glass cleaner or nonabrasive cleaner and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.

If any acid-based food or liquid such as lemon juice or tomato juice is spilled on the range wipe it at once to prevent staining.

Note: Red appliances only - a red wax coating has been added for preparation purposes which may wear off during cleaning - this is normal and does not affect finished product.

## WARNING

**When moving range for service or cleaning**

1. **Disconnect gas line and electrical power.**
2. **Place temporary floor protection in front of range.**
3. **Slide out from wall and place floor protection under front legs and slowly pull out to gain access to rear.**
4. **To reinstall, reverse these instructions.**

### Important

**Keep appliance clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapour and liquids. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.**

## Oven Cleaning

Your range must be kept clean and free of accumulations of grease or spillovers which may ignite. This is most important in the oven and broiling compartment. When cleaning the oven, make sure it is turned “Off” and is cool. For simple spills, clean the oven with a strong solution of detergent, then wipe with a clean damp cloth and dry. When food or grease has burned on the oven lining, apply a strong oven cleaning compound. Follow directions on the package, but avoid applying a strong cleaner to the front flanges or sides of end panels because it may destroy the oven door seals or plated surfaces. Oven racks, oven rack supports, broiler pan rack, oven bottoms, and broiler pan are all removable for easy cleaning. Oven racks may be cleaned in your sink with dish cloth and detergent. If spillage has remained on the racks for an extended period, more vigorous cleaning with a steel wool soap pad may be required.

## Surface Burners

Top burners require little care other than to wipe off the head of each burner. If a boil over occurs, the burner cap can be easily lifted out so burner port holes can be cleaned in hot soapy water with a soft brush. There are no bolts or screws to remove. The igniter must also be kept clean to ensure quick positive starts. Simply lift the burner cap and clean. When replacing, be sure the tab is locked securely in position on the burner base. For normal or everyday cleaning of light spills, wipe the burner caps with a damp cloth. For heavy duty cleaning cooked spills, oil stains, etc. scrub with a tub and tile type of cleaner. Rinse thoroughly after every cleaning operation. Wipe away excess water.

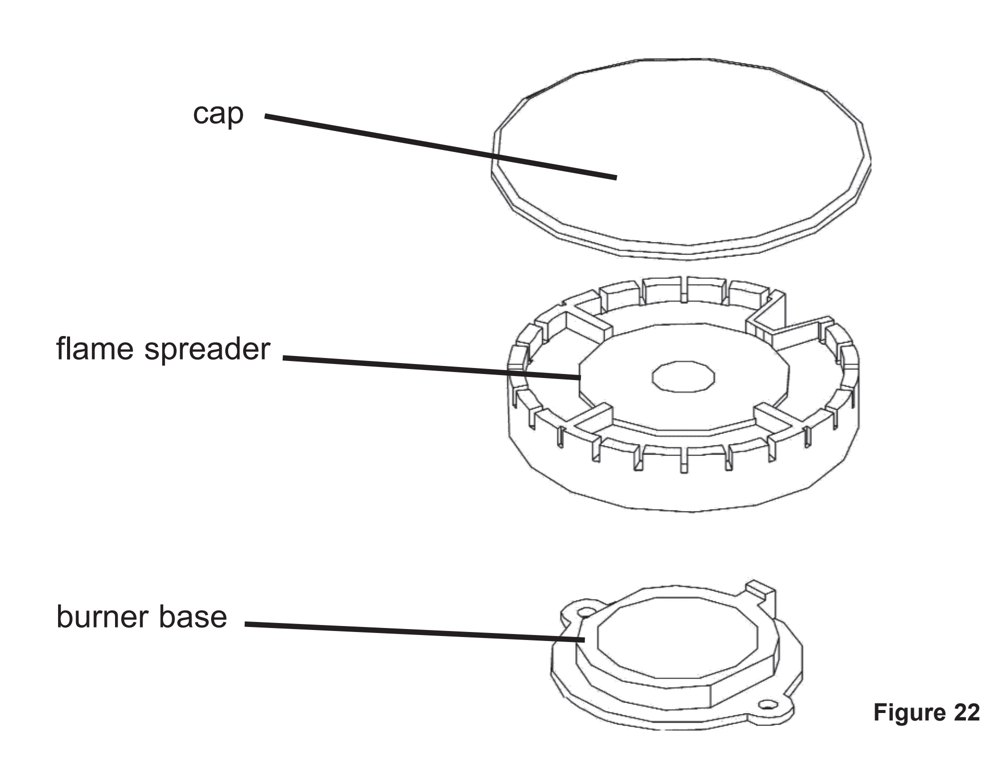



**Figure 22**

## Nickel-Plated Trim

Nickel must be cleaned with warm soapy water and a micro cloth. If any acid-based food or liquid, such as lemon juice or tomato juice, is spilled on the range, wipe it at once to prevent staining.

## Exhaust Hood

An exhaust filter is included with your exhaust hood. The filter may be cleaned periodically in soapy water. The filter should be replaced every 4 months or when they begin to restrict air flow. Extras are available from your dealer or directly from Aga-Heartland. Please order four or more at one time to save freight and handling charges. See instructions for ordering on Page 9 under " EXHAUST HOOD "
The inside of your exhaust hood should be inspected peirodically for grease buildup (a fire hazard) and cleaned as required with soap and water.

## Oven and Cabinet Light Replacement

Before replacing lamp, disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel. When replacing light bulbs, wait until the oven and bulb are cool. Remove oven light lens by simply unscrewing it counterclockwise. The bulb can then be unscrewed easily. Always handle the bulb with a dry (never wet) cloth to protect hands. If light bulb should break, disconnect power to range by unplugging it or removing the fuse from the panel before touching the bulb. Replace the bulb. Use only a 40 watt oven bulb available at your local hardware store or appliance dealer. When cleaning the oven, do not touch lens with a wet cloth.

## Interior Oven Rack Removal

The oven rack is designed with stop-locks so that when placed correctly on the supports, it (a) will stop before coming completely out of the oven, (b) will not tip when placing or removing food.

To install, place the rack "feet" on the rack support and push the oven rack backward along the rack support. (See  )

Push the oven rack all the way to the back until the oven rack slips off the end of the rack support. (See 2 )

Then pull rack support ahead slightly to engage the "feet" with the rack support. (See 3 ) To remove reverse assembly procedure.

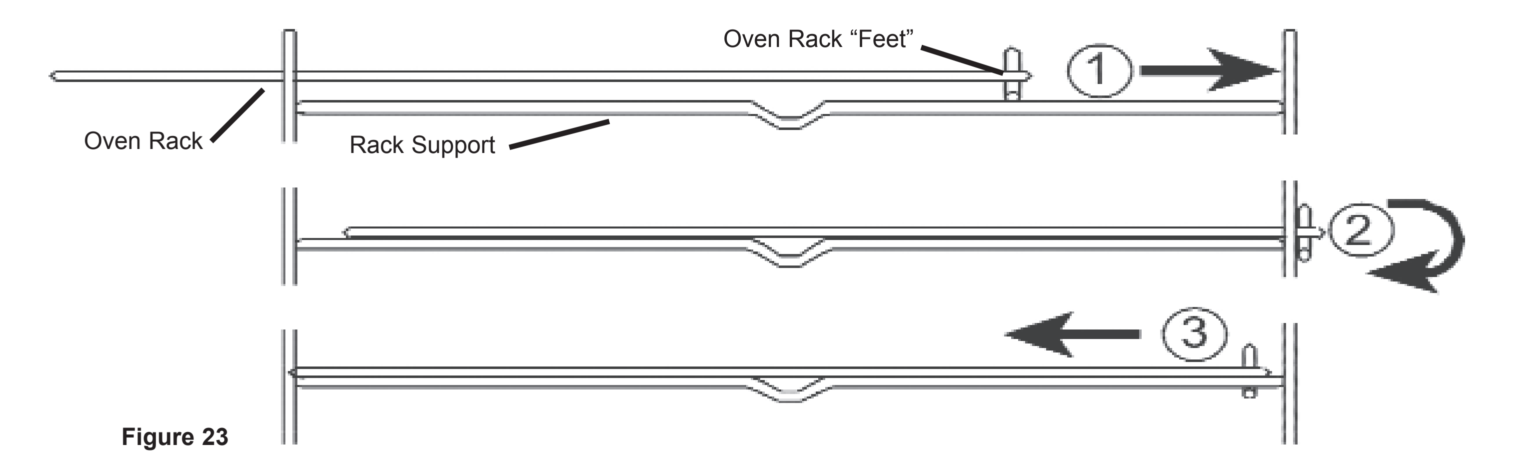
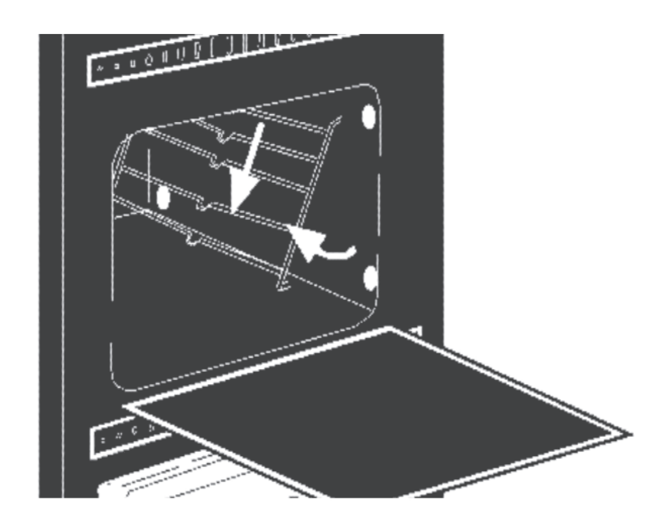


**Figure 23**

## Rack Support Removal

The oven rack supports are designed to interlock into the oven sides but are easy to remove. First remove oven racks, then grasping the lower portion of the rack support swing it out to approx. 45 degrees and gently pull down. Assemble in reverse order.


**Figure 24**

## Removal of Oven Door

At times you may want to remove the oven door for thorough cleaning of the oven. Removal of the oven door is easy:

1) Open oven door, and latch the brass catches on to the upper leg of the hinge. (See below).

Make sure the catch is **securely** hinged.

2) With a hand on each side of the door lift the door slightly, and pull out.

3) The door weighs about 25 lbs (11 kg), so exercise caution when removing the door.

4) To replace the door reverse this sequence.

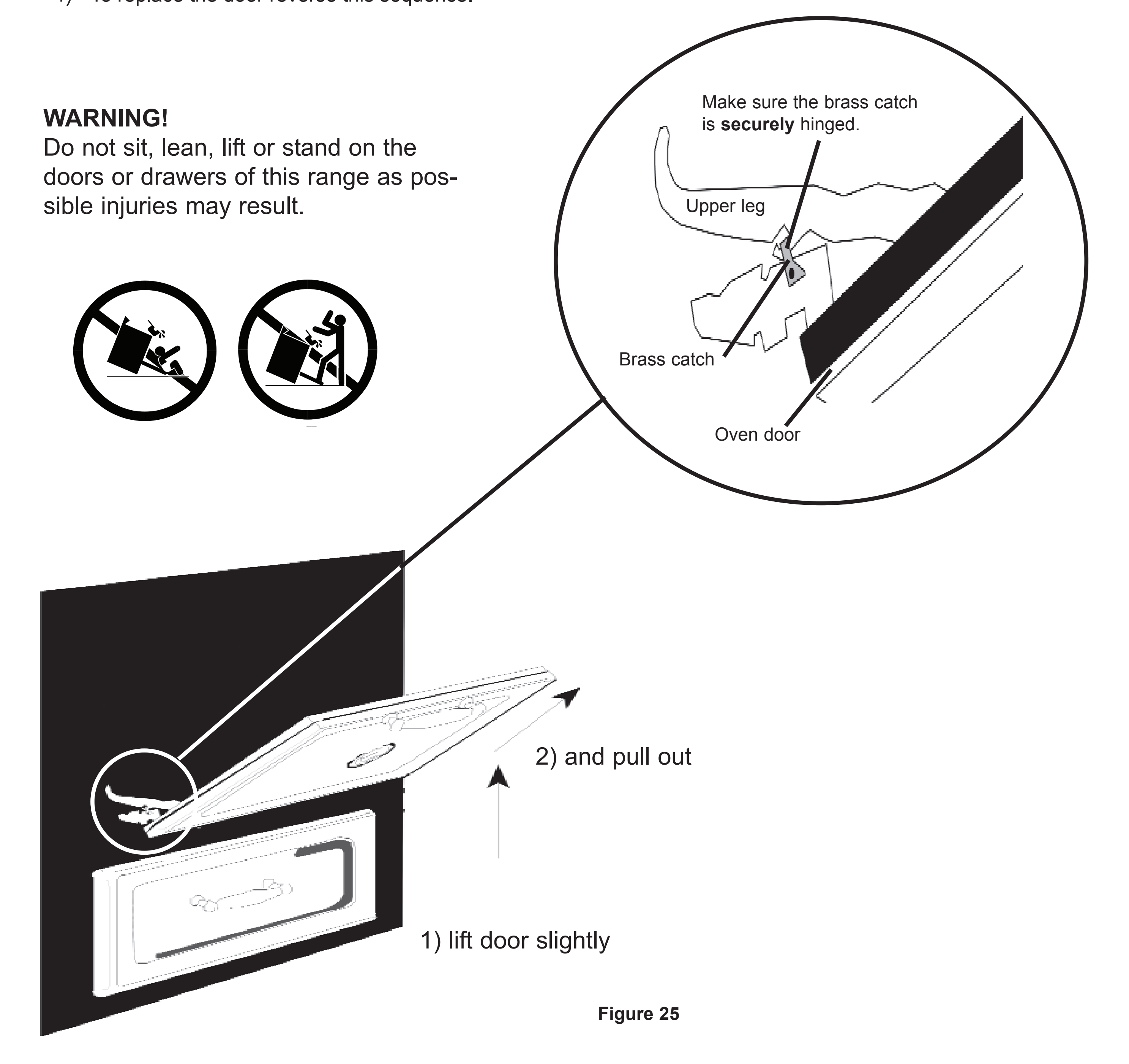



**Figure 25**

## Broiling

Broiling is cooking by direct radiated heat from above the food. It is fast because no preheat time is required and the food is close to the burner.

When broiling, the oven control knob should be set to the broil symbol or the 500°F (265°C) setting on the knob. The broiler oven drawer should be left open 3 inches during broiling to allow the burner to stay on to it's highest position. This allows you to keep an eye on your food. If the door is closed during broiling, the temperature in the oven could reach 500°F causing the oven burner to cycle down to the "low position", which will affect your broiling time.

Broiling guide charts in most cookbooks are approximate. Your personal experience using the broiler will establish the most desirable cooking time.

## Broiling Pan

The broiling pan grill allows for the proper drainage of cooking grease into the lower pan. Both the griddle and pan should always be used when broiling.

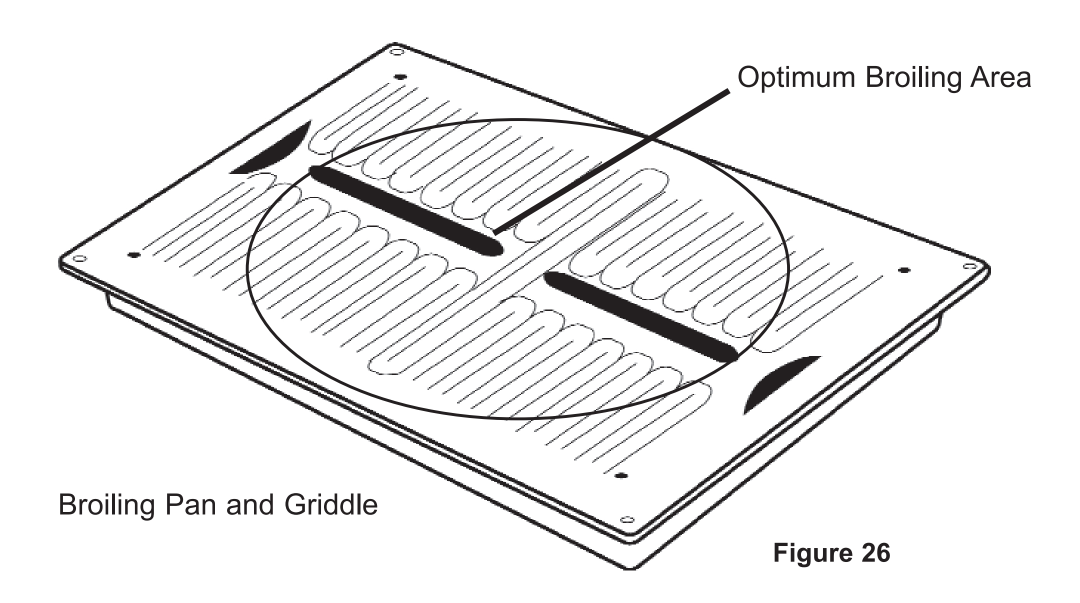



**Figure 26**

Always remove the broiler pan from the compartment as soon as you finish broiling. It makes the pan much easier to wash and there is no chance that the pan and drippings will be forgotten. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease. Let the pan cool first, then wash the pan and griddle in hot soapy water.

# Setup and Trouble Shooting

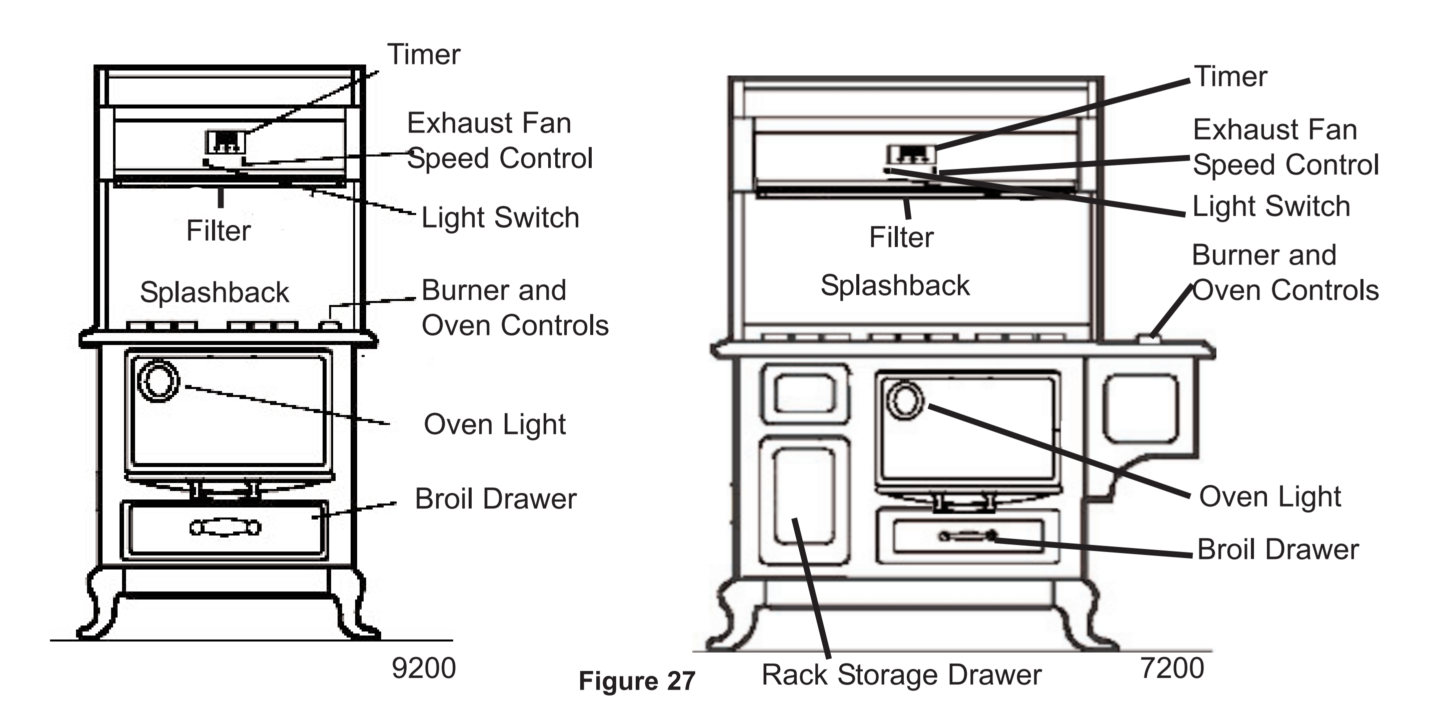



**Figure 27**

## Burner Setup & Adjustment

The range was carefully set up and inspected at the factory but some final adjustments may be necessary once the unit is installed.

You should check the following:

i) First check to make sure there are no gas leaks. Propane and natural gas have a very distinct smell which is easily detected by the human nose. If in doubt, soak each pipe joint with soapy water and look for bubbles. Do not use an open flame for testing.

ii) Check that all the controls are operating properly by lighting each of the burners. Turn the burners on by pushing down and turning counter clockwise. Try them at low, medium and high set tings.

iii) Check the quality of the flame. The top burners should have a steady, relatively quiet flame with a 1/2" (13mm) sharp blue cone. There should be no orange flame. The oven burner should have a clean blue flame with inner cones of 1/4" to 1/2" (6.35mm to 13mm). See Figure 28.
If everything checks out, you’re “cooking with gas”. If not, refer to the trouble shooting guide, Page 34.

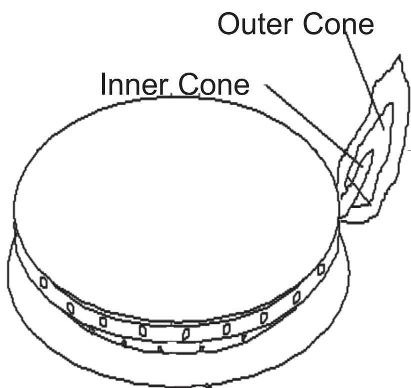



**Figure 28**

## Air Shutter Adjustment (oven burner only)

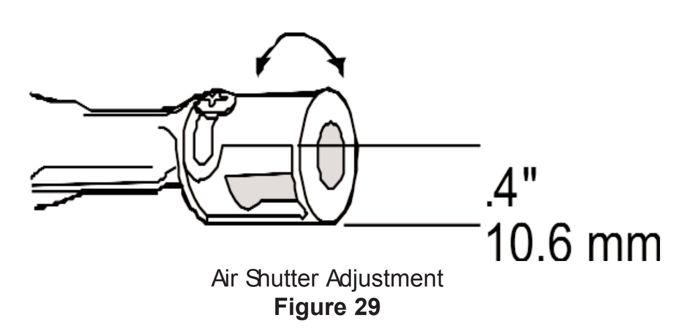
The quality of the flame can be changed by adjusting the air shutters. Factory setting on the air shutter is 0.40" (10.6mm). (See Figure 29)

**Reduce** the shutter opening if:

- the flame appears unsteady
- is not burning all the way around
- is noisy like a small blow torch.

**Increase** the shutter opening if:

- the flame has yellow tips
- there is no sharp blue cone
- soot appears on the bottom of cooking pans.

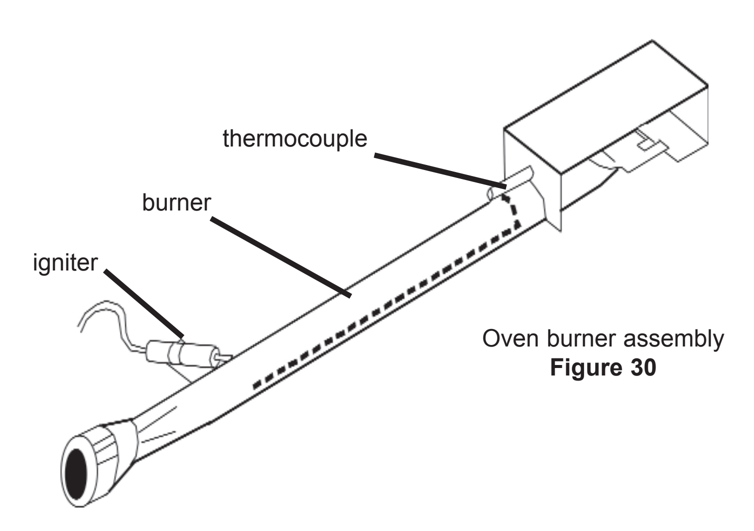



Air Shutter Adjustment
**Figure 29**

The air shutter is adjusted by loosening the locking screw and rotating the shutter to allow more or less air into the tube. The centred position is usually about right. Tighten the screw, replace the assembly and check the flame pattern.

## Oven Burner Assembly

The oven burner assembly is visible and accessible for servicing when the oven bottom panel is removed. The burner assembly is made up of several components as shown below.




Oven burner assembly
**Figure 30**

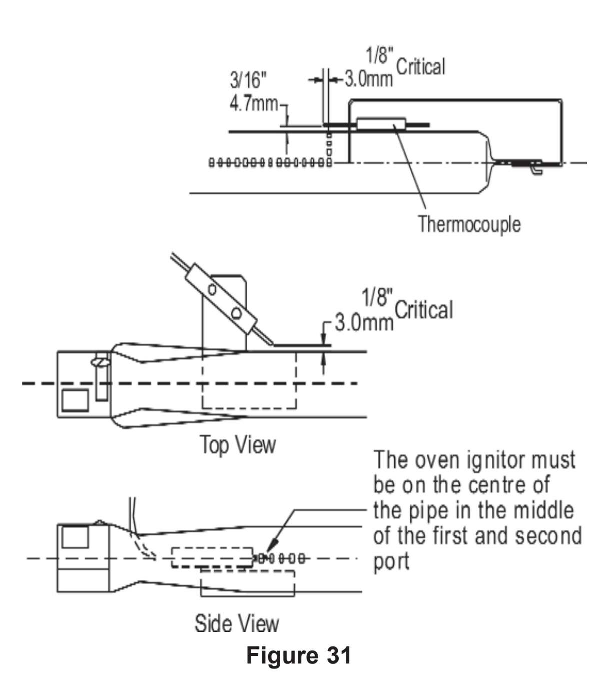



**Figure 31**

### IMPORTANT

**The thermocouple and igniter positioning is very important to the operation of the oven. These two items must be checked before putting the appliance into operation. (See Figure 31).**

NOTE: Before putting the 7200 /9200 Gas Range into service, be sure that all the setup procedures recommended in this manual have been completed.

# Trouble Shooting Guide

FOR ALL BURNERS EQUIPPED FOR REIGNITION
WITH " AUTO RE-IGNITION "

| Problem | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| **A. Spark Ignition**<br>1. No sparks when any control knob is turned to “light”. | No power to spark module - module switch faulty. | Check electrical supply to spark module with voltmeter - replace module. |
| 2. No sparks when one or some control knob(s) is (are) turned to “light”. | Reignition electrode controlled by knob switch is grounded or has a high resistance leak. | Check high voltage wires carefully for loose connections or pinches in the wires; if connections are tight, replace high voltage wire. |
| | Electode to far from burner base. | The igniter is on an eccentric pin, so rotating the igniter in its place will bring the igniter closer to the burner base. |
| 3. Sparking occurs at electrodes when all control knobs are turned off. | Disconnected switch lead or short in switch lead. | Check all switch lead connections for looseness and wires for damage. |
| 4. All burners that are turned on have lighted but electrodes are still sparking. | High resistance or open connection between spark output terminal and H.V. wire receptacle. (spark will jump small gap but sensing current will not.) | Push receptacles firmly onto all terminals<br>Check positioning of shrink sleeving on receptacle - should be flush with end of receptacle - trim if necessary. |
| | Defective module. | Replace module. |
| | Ground/Earth lead to module disconnected or range chassis not properly connected to ground/earth lead or through third prong of power cord plug, combined with reversed power supply polarity. | Check ground/earth connection of range chassis and ground/earth lead connection to module. |
| 5. One or more burners have lighted but electrodes are still sparking. | Pots or cooking utensils are too large and are smothering the flame causing the reignition to spark. | Use smaller sized pots or reduce size of flame. Do not use griddle plate directly over top of grates. Heartland sells a griddle kit #7602 complete with griddle support. |
| **B. Oven Burner**<br>1. No main burner flame. | Defective safety thermocouple. | Replace thermostat above - always check gas pressure before replacing thermostat. |
| | Defective thermostat (unit under oven control knob), no main burner flame at any setting. | Make sure thermocouple is hand tightened +1/4 turn. Replace safety thermocouple - NOTE: There are no field adjustments for this control. |
| | Oven thermocouple is out of position. | Please refer to Figure 31 regarding proper thermocouple placement. |
| 2. Oven will not maintain proper baking temperarture. | Temp sensor not in correct location | Secure oven bulb in clips that hold it in proper location. |
| | Temp sensor coated with foreign material | Use fine steel wool or scouring pad to gently clean the surface of the bulb - NOTE: Replace carefully in locating clips. |
| | Oven bottom covered with aluminium foil. | If foil blocks holes or slots in oven bottom, oven heat distribution will be affected - remove foil. |
| | Utensils too large for oven reducing free circulation of air. | Allow at least 1 1/2” to 2” (3.8cm to 5.0 cm) clearance for air circulation between utensils and between utensils and oven surface. |

# Conversion Kits and Information

Normally, Model 7200 and 9200 are ordered from the factory preset for either Natural Gas or Liquid Propane. However, they can be converted after installation by performing a conversion procedure to the gas components with the appropriate conversion kit.

The components requiring conversion are,

1) the pressure regulator,
2) top burner controls,
3) oven burner control,
4) the top burners
5) oven burner

Kits can be ordered from your dealer or directly from AGA Marvel.

Each kit contains all the parts required for conversion, as well as instructions and a orifice removal tool.

The kits available are:

| | | |
|---|---|---|
| **7704** | **7200** | **Orifice Kit LP Domestic -SABAF** |
| **7705** | **9200** | **Orifice Kit LP Domestic -SABAF** |
| **7706** | **7200** | **Orifice Kit Nat Domestic -SABAF** |
| **7707** | **9200** | **Orifice Kit Nat Domestic -SABAF** |

When ordering your kit please include your serial number to ensure the correct conversion kit is supplied to you.



# 7200/9200 Parts Diagram

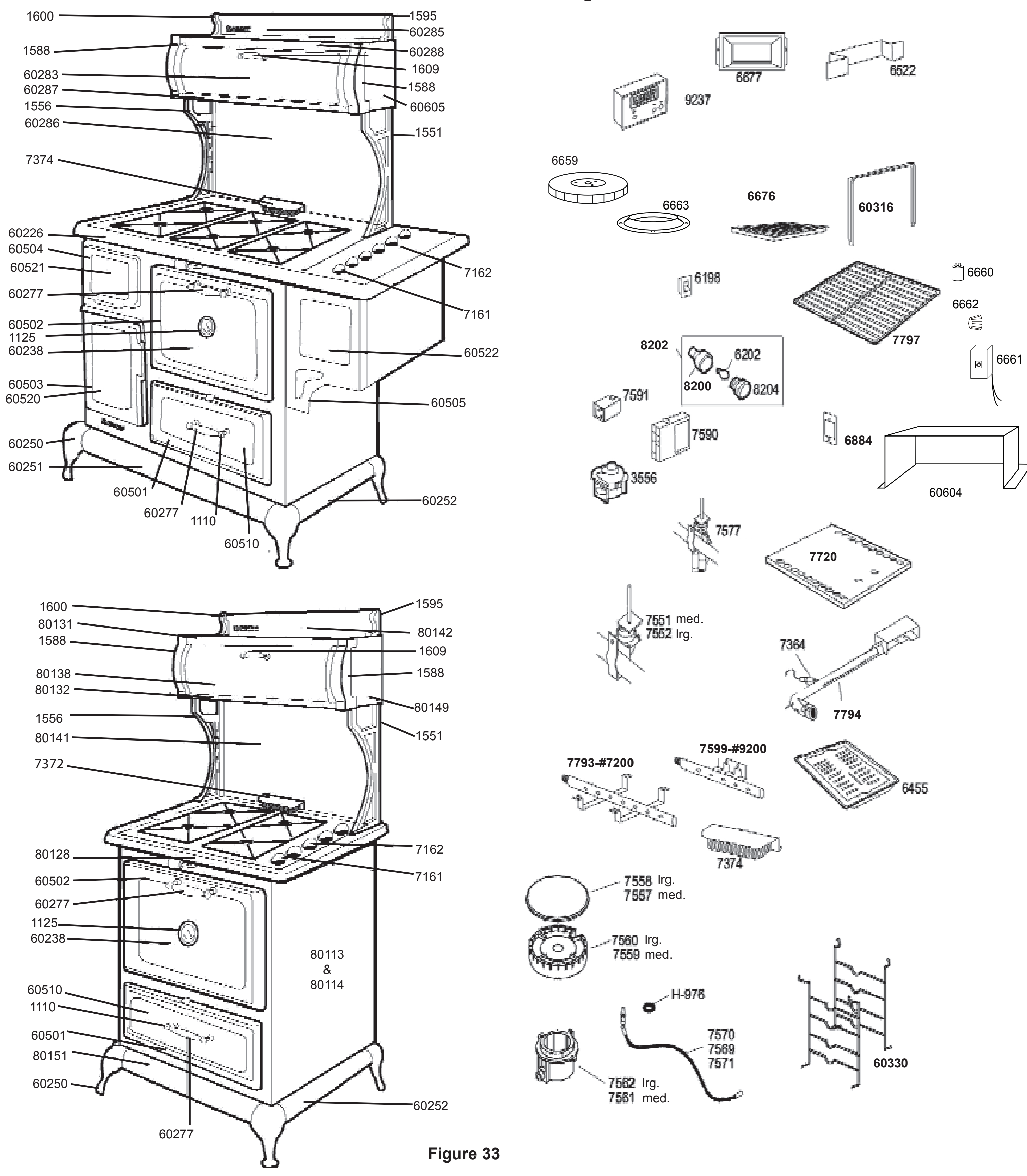



**Figure 33**

# Model 7200/9200 Range Parts List

**TO ENSURE THE CORRECT COLOUR MATCH WHEN ORDERING COLORED PANELS, BOTH THE COLOUR AND SERIAL NUMBER MUST BE PROVIDED.**

1110 Oven Door Handle Stanchion
1125 Oven Door Thermometer (Non Functional)
1551 Right Closet Bracket
1556 Left Closet Bracket
1588 Right/Left Closet Corner
1595 Right Cresting Corner
1600 Left Cresting Corner
1609 Closet Door Handle
3556 Gas Regulator
6198 Range Light Switch
6202 Oven Light Bulb - 40W
6437 Oven Door Hinges L & R (not shown)
6455 Broiler Pan & Cover
6522 Exhaust Deflector
6659 Blower
6660 Capacitor 5UF /370
6661 Speed Control
6662 Blower Knob
6663 Inlet Ring
6676 Exhaust Filter (48")
6677 3-1/2" x 10" Exhaust Adaptor
6884 Storage Door Magnet Assembly
7161 Oven Control Knob
7162 Top Burner Control Knob
7364 Oven Burner Igniter Wire
7372 Flue Deflector
7551 Control Valve Medium Burner
7552 Control Valve Large Burner
7557 Large Burner Cap
7558 Medium Burner Cap
7559 Medium Flame Spreader
7560 Large Flame Spreader
7561 Medium Burner Base
7562 Larger Burner Base
7569 Ignition Electrode (1200MM Lead)
7570 Ignition Electrode (900MM Lead)
7571 Ignition Electrode (600MM Lead)
7577 Oven Burner Control
7590 Spark Module 0+6
7591 Spark Module 0+2(7200 only)
7599 Manifold Weldment (9200 only)
7720 Oven Bottom Pan
7793 Manifold Weldment (7200 only)
7794 Oven Burner
7797 Oven Rack
8200 Light Socket & Housing
8204 Oven Lens
9237 Electronic Minute Minder
60501 Warming Drawer Frame
60502 Oven Door Frame
60503 Rack Storage Door Frame (48")
60504 Utensil Drawer Frame (48")
60505 Reservoir Front (48")
60250 Base leg
60251 48" Base Front Skirt - Nickel
60252 30"/48" Base Side Skirt
60226 48" Stove Band
60277 30"/48" Oven/Warning Drawer Handle
60283 48"Closet Door Panel (specify color)
60285 48" Cresting Panel (specify color)
60286 48" Splashback(specify color)
60287 Lower Closet Strip (48")
60288 Upper Closet Strip (48")
60293 Closet Wrap Weldment (48")
60316 Oven Gasket
60330 Oven Rack Support (4 Position)
60520 Rack Storage Bubble Panel
60521 Utensil Drawer Bubble Panel
60522 Reservoir Bubble Panel
60604 Blower Mounting Box
60605 Closet Wrap Assembly (48")
80113 Left Hand Side Panel Classic II
80114 Right Hand Side Panel Classic II
80128 30" Front Band
80131 Upper Closet Strip (30")
80132 Lower Closet Strip (30")
80138 30" Closet Door Panel (specify color)
80141 30" Splashback (specify color)
80142 30" Cresting Panel (specify color)
80149 Closet Wrap Weldment (30")
80151 30" Base Front Skirt
H-976 Spark Ignitor O-Ring

**Please order part by number. Parts may be ordered from you dealer or direct from Aga-Heartland. Telephone for prices and ordering instruction. Call 800-223-3900,and ask for the order desk.**

Serial No. **HLG00001**









HEARTLAND

AGA MARVEL 1260 E. Van Deinse,
Greenville , MI 48838

**Model 7200/9200**

## Serial No. HLG00001

| | **Natural Gas** | **LP/Propane** |
|---|---|---|
| **Medium** | 8000 BTU/HR | 7000 BTU/HR |
| **Large** | 10000 BTU/HR | 9000 BTU/HR |
| **Oven** | 16500 BTU/HR | 16500 BTU/HR |
| **Manifold Pressure** | 5 IN. W.C. | 10 IN. W.C. |
| **Power Requirements** | 120 Volt 3 amps. 60 Hz | |

This appliance can be used with LP/Propane gas and Natural gas. The gas appliance regulator must be set for the gas with which the appliance is used.

| | |
|---|---|
| Surface adjacent to cook top-left (7200) | 1” (25mm) |
| Surface adjacent to cook top-right (7200) | 0” (0mm) |
| Surface adjacent to cook top (9200) | 0” (0mm) |
| Surface adjacent to warming oven | 0” (0mm) |
| Cook top to underside of adjacent cabinets | 18”(457 mm) |
| Cook top to underside of cabinets | 30 1/4” (768 mm) |
| Maximum depth of overhead cabinets | 13”(330 mm) |
| Maximum depth of counters | 24”(610 mm) |
| Maximum height of counters | 36”(914 mm) |
| Rear clearance | 0” |

**Meets household cooking appliance latest Standard.**
**May be vented. If vented, see installation instructions.**

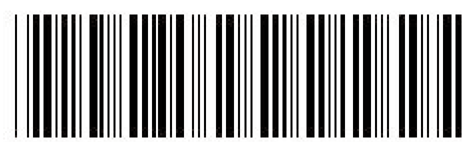
ANSI Z21.1-2005 HOUSEHOLD COOKING APPLIANCE









## Technical Data

- Voltage 120 v / 60 Hz
- Load 3 amps (model 9200)
- Load 3 amps (model 7200)

**NOTE**: Service amperage should be calculated by a qualified electrician.

The maximum propane/natural gas supply inlet must not exceed 14 inches of water column. The minimum gas supply inlet should be at least 5 inches of water column for natural gas or at least 11 inches of water column for LP gas.

Gas services should be checked by a qualified gas technician.

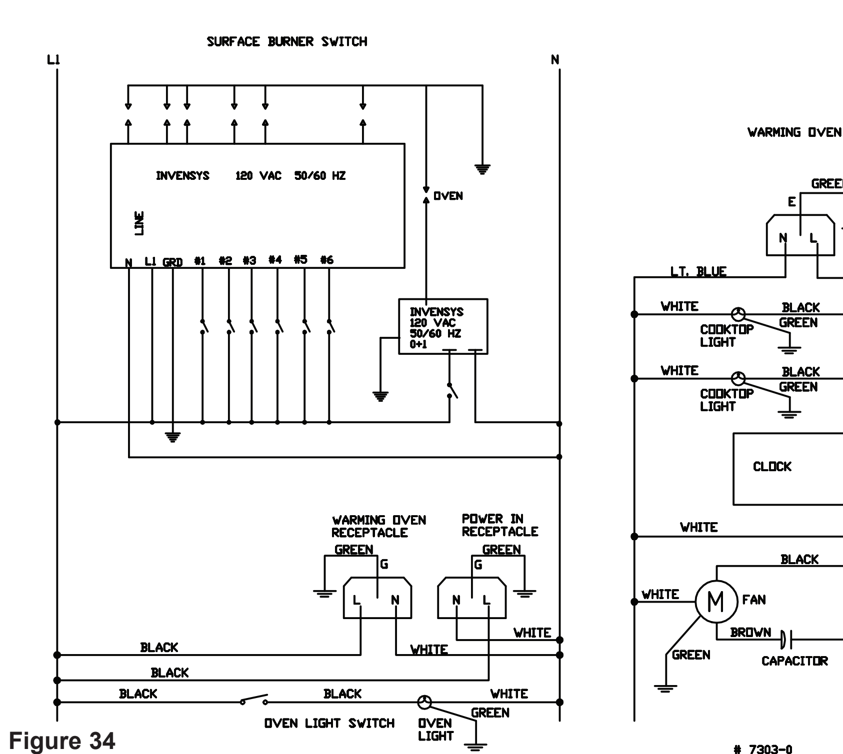



Figure 34

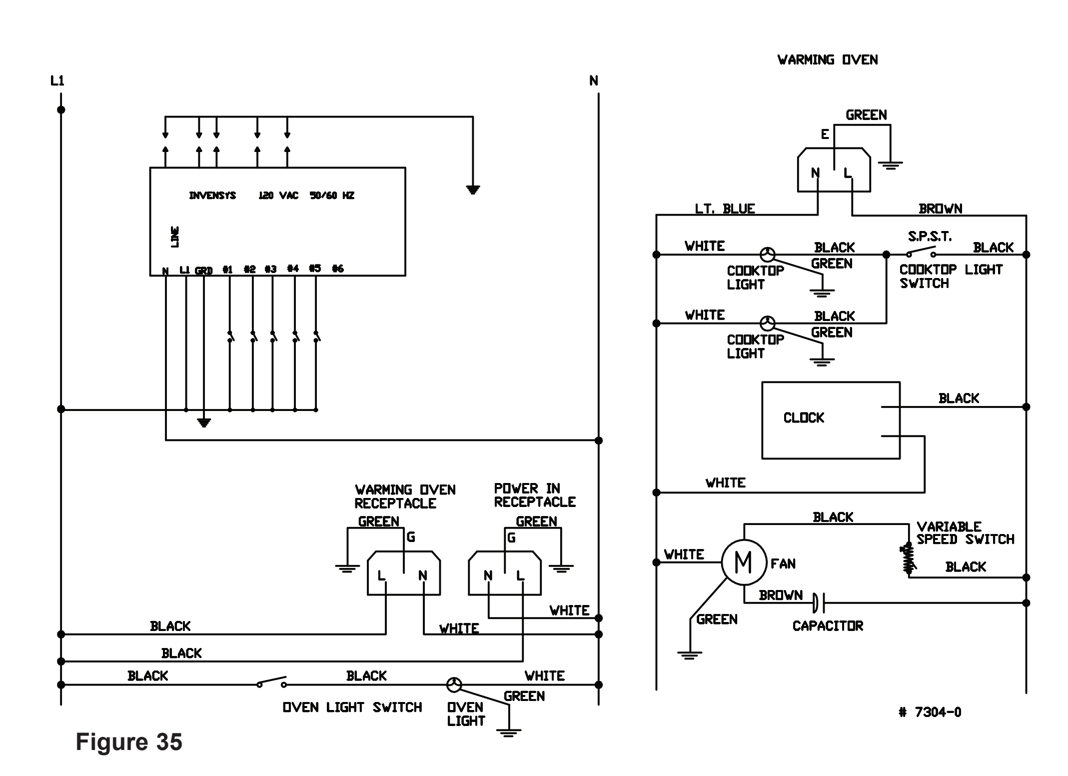



Figure 35



1260 E. VanDeinse St.  Greenville , MI 48838

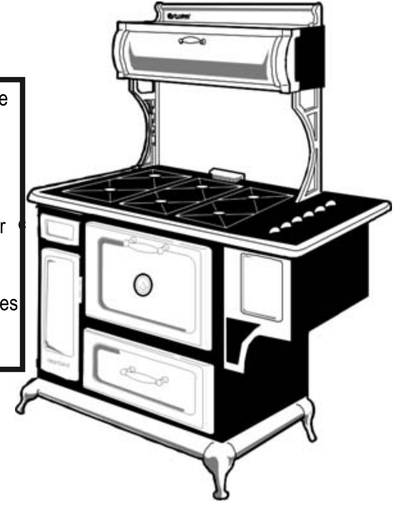
Toll Free Phone 1-800-223-3900    Fax (616) 754-9690

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR LES MODÈLES :

# MODÈLE 9200/7200 CUISINIÈRE À GAZ



Avertissement : Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien impropre peut causer des blessures ou des dommages. Se référer à ce manuel. Pour de l'aide ou de l'information additionnelle, consulter un installateur qualifié, une agence de service, ou le manufacturier (détaillant). Prière de lire ces instructions attentivement avant d'essayer d'installer cet appareil. Si les instructions d'installation ne sont pas respectées, des réparations coûteuses en résulteront.



**Modèle 9200**

**Modèle 7200**

AVIS: Le thermomètre de la porte ne mesure pas a température; il n'a qu'une fonction esthétique.

**Note: Veuillez lire ces instructions avant d'essayer d'intaller cette unité.**
**Conserver ces instructions pour usage futur.**
**ATTENTION INSTALLATUER:** Laisser ce manual avec l'appareil





**Ces symboles sur la plaque signalétique indiquent que le produit est conçu et certifié par les laboratoired de l'association américaine du gaz et les laboratoires de l'association canadienne du gaz.**

Manual #7302.091712
REV 091712

© 2010 AGA MARVEL

## Attention:

**Si les renseignements fournis dans ce manuel ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent en résulter, provocant ainsi des dégâts matériels, des blessures et même des décès.**

## —POUR VOTRE SÉCURITÉ—

**Ne pas utiliser ou entreposer d'essence ou tout autre produit inflammable à proximité de cet appareil.**

* Ne pas utiliser la cuisinière comme appariel de chauffage.
* Ne pas chauffer de récipients fermés en verre ou en métal dans le four.
* Les feux de cuisson sont souvent dus a une accumulation de graisse. Nettoyer le four et le gril-loir régulièrement.
* Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Il faut le couvrir avec de bicarbon-ate de soude ou le couvercle d'une marmite.
* Eviter d'utiliser des contenants d'aérosol près de la cuisiniere.
* Ne pas placer de casseroles, de plaques à pâtisserir ou de rôtissoires directement sur la sole du four. Utiliser la grille de support sur le gradin le plus bas.
* Ne pas entièrment couvrir le fond du four avec du papier aluminium. Laisser un espace d'au moins 1 po (2.5cm) autour des casseroles, des poêles ou des plaques à pâtisserie placées dans le four et ceci pour permettre la convection he l'air.

## Attention:





- **TOUTES LES CUISINIERES PEUVENT BASCULER**
- **DES BLESSURES POURRAIENT EN RESULTER**
- **VOIR MODE D'INSTALLATION**

## Attention:

**Repos de corpsde gamme sur la base. En se déplaçant, déplacez-vous par la base seulement.**

**Pour déplacer la gamme pour le service ou le nettoyage.**

1. Débranchez le courant électrique.

2. Placez la protection provisoire de plancher devant la gamme.

3. La glissière dehors de la protection de mur et de plancher d'endroit sous les jambes avant et retirent lentement pour accéder pour s'élever.

4. Pour réinstaller, renversez ces instructions.

## Attention:

**Si les renseignements fournis dans ce manuel ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent en résulter, provocant ainsi des dégâts matériels, des blessures et même des décès.**

**QUE FAIRE LORSQU'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ.**

- **Ne pas essayer d'allumer d'autres appareils ménager.**
- **Ne pas toucher aux prises électriques. Ne pas utiliserles appareils télephoniques de votre bâtiment.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz de chez les voisins. Suivre ses directives.**
- **S'il est impossible de contacter le fournisseur, appeler les pompiers.**

L'installation et l'entretien doivent être confiés à un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

## Attention:

N'employez **JAMAIS** cet appareil comme réchauffeur de l'espace pour chauffer ou chauffer la salle. Faire ainsi peut avoir l'empoisonnement d'oxyde de carbone et en surchauffant le four.

## Attention:

N'employez **JAMAIS** cet appareil comme réchauffeur de l'espace pour chauffer ou chauffer la salle. Faire ainsi peut avoir l'empoisonnement d'oxyde de carbone et en surchauffant le four.

**L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veiller à garder la pièce bien aérée. Garder les sources d'aération naturelle ouvertes, ou installer un dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspir-ation mécanique).**

**Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre. Pour une aération plus efficace, augmenter le réglage du système de ventilation mécanique en place.**



# Modèles 9200/7200 à gaz

## GARANTIE DU CONSOMMATEUR

### GARANTIE LIMITÉE D'UN AN POUR LE PRODUIT ENTIER

AGA-HEARTLAND garantit, pour une période d'un an à partir de la date d'achat initial, le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de la cuisinière, y compris les composants du système au gaz, qui présententent un vice de matériau ou fabrication, à l'exception des surfaces peintes ou finies en porcelaine émaillée et des surfaces plaquées. Ces pièces seront réparées ou remplacées à l'option de Aga-Heartland sans frais, sujet aux termes et conditions mentionnés ci-dessous. La période de garantie contre les défauts dans le fini en porcelaine émaillée, ou les surfaces plaquées est 90 jours de la date d'achat original. La garantie ne comprend pas le remplacement des ampoules du four ou les filtres de charbon.

### CONDITIONS

1. Cette garantie s'applique seulement pour l'utilisation domestique familiale unique lorsque la cuisinière a été convenablement installée conformément aux instructions fournis par Aga-Heartland et est relier à un service utilitaire adéquat et convenable. Les dommages résultant d'une installation défectueuse, d'un emploi abusif, d'un feu, d'une inondation ou autre catastrophe naturelle, d'un usage commercial, de la location de l'appareil ou son usage dans une entreprise et la modification ou la mutilation de la plaque d'identification annulent toutes les obligations de cette garantie. Pendant la période de garantie, le service d'entretien doit être effectué par un technicien agréé par l'usine.
2. Les garanties ne s'appliquent que dans les pays où l'appareil a été acheté.
3. Aga-Heartland n'est pas responsable des réclamations ni des dommages résultant des défaillances de la cuisinière ou des retards de service indépendants de sa volonté.
4. Pour tout service sous garantie, l'acheteur initial doit présenter la facture originale avec les numéros de modèle et de série. Les pièces réparées ou remplacées ne sont garanties que jusqu'à la fin de la durée de la garantie originale.
5. La garantie ne couvre pas les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour le service.
6. Cette garantie vous confère des droits spécifiques. D'autres droits peuvents être accordés par la loi dans certaines régions.
7. Les ajustements comme le calibrage, mise à niveau, serrage des fermoirs, ou connexions utilitaires normalement associés à l'installation initiale sont la responsabilité du détaillant ou de l'installateur et non celle de la compagnie.

**POUR ASSURER UN SERVICE DE GARANTIE PROMPT, ENVOYEZ VOTRE CARTE DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS DE L'ACHAT.**

8. Si le produit est installé à l'extérieur des zones normal de service, les couts de transport [admissions, frais de traversier ou frais de millage, etc.] impliqués dans la réparation du produit, ou du remplacement des pièces défectueuses seront a la charge du client [propriétaire]

**Pour de plus amples renseignements au sujet de cette garantie, appeler :**

**POUR ASSURER UN PROMPT SERVICE SOUS GARANTIE, VEUILLEZ ENVOYER VOTRE CARTE DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS DE L'ACHAT.**

Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie, veuillez contacter:

LIEU D'ACHAT ________________________________

DATE D'ACHAT ________________________________

NUMÈRO DE SÉRIE ____________________________

NUMÈRO DE MODÈLE __________________________

Service après-vente
AGA MARVEL
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838

Tél. sans frais : 1-800-223-3900
Fax : (616) 754-9690



# TABLE DES MATIÈRES

## Montage de la hotte d'évac-uation à la cuisinière

Voir le manuel intitule **"Instruction d'assemblage du cabinet pour les cuisinières à gaz, élec-triques, mixtes et à bois"** inclus avec le cabinet.

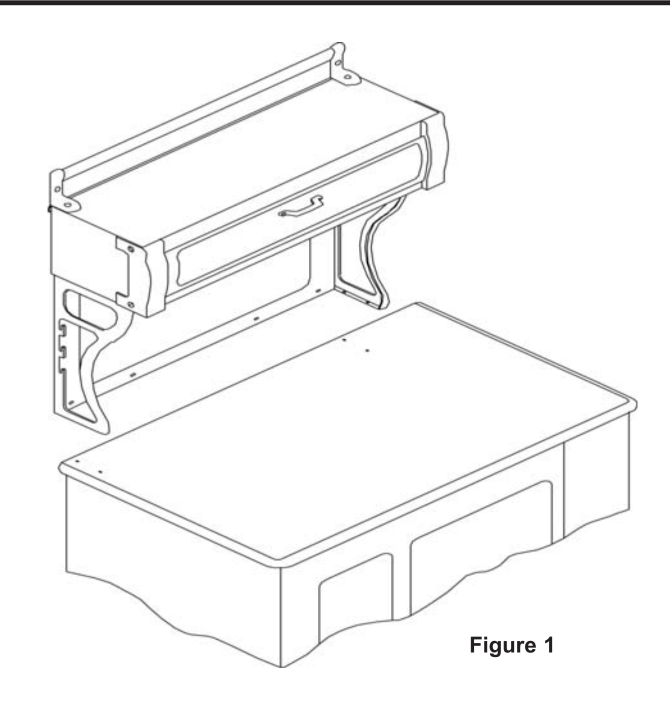


Figure 1

## Positionnement de la cuisinière

1. Lorsque la cuisinière est complètement assemblée, revérifier toutes les connexions élec triques spécialement entre la hotte d'évacuation et l'arrière de la cuisinière. Vérifier aussi que tous les boulons et les écrous sont bien serrés.

2. S'assurer que les patins en Teflon et le plancher sont propres.

3. **Mise en garde** : Il sera peut être nécessaire de soulever la cuisinière et de la faire glisser pour l'installer si le plancher est irrégulier ou en présence de larges rainures profondes.

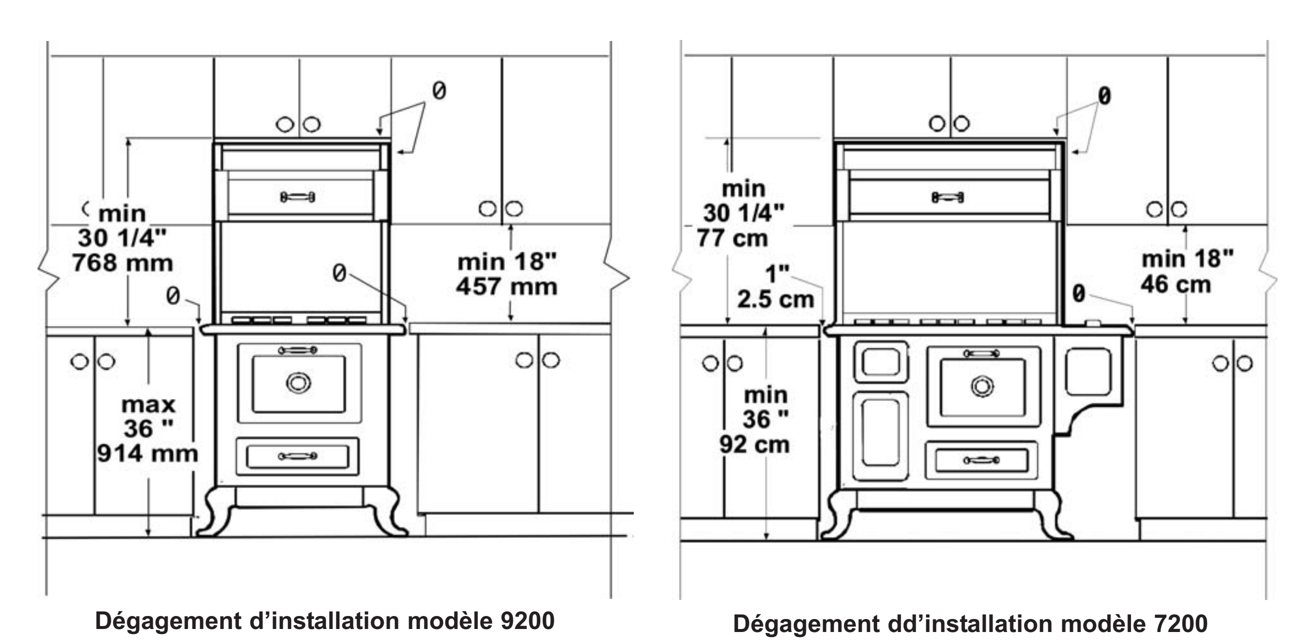
4. Place les deux mains sur la garniture et pousser la cuisinière avec précautions en s'assurant qu'il n'y a pas de débris sur le plancher. **Ne pas oublier de brancher le câble d'alimenta tion principal et celui de la hotte d'évacuation avant que la cuisinière soit positionnée dans son emplacement final**.

5. Pour niveler la cuisinière, ajuster simplement les vis de nivellement, situées à la base de chaque patte. À l'aide d'une clé ouverte de 5/16 po (8 mm), tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever le coin et dans le sens contraire pour l'abaisser. (Ne pas oublier que les patins en Teflon doivent dépasser d'environ 1/8-1/4 po le bas des pattes).

6. **Note** : Sur un plancher de cuisine mou, il se peut que le poids de la cuisinière crée une dépression dans le plancher. Lorsque la cuininière sera en place et bien de niveau, on peut remédier à cet inconvénient en plaçant des protecteurs sous les patins en Teflon de chaque patte pour ne pas abîmer le plancher.

## Dégagements d’installation

C’est important d’avoir une bonne circulation d’air, si la cuisinière doit être à côté du réfrigérateur, il doit y avoir au moins 5 po d’espace entre les deux.
Ne pas installer la cuisinière plus près que 1/2 po des surfaces adjacentes.
L’installation du cabinet de rangement au-dessus de la surface chauffante devrait être éviter afin d’éliminer les risques de brûlures ou d’incendies. S’il y a déjà un cabinet, ayez au moins 30 po de dégagement. (Voir fig. 3.)
**Pour de meilleur résultats de cuisson, la cuisinière doit être à niveau.** Vérifier avec un niveau en le plaçant sur la surface de cuisson et de travers sur la grille du four. Ajuster les vis à niveau, si requis, sous une ou chacune des pattes (voir “Positionnement de la cuisinière” page 6, étape 5).




Dégagement d’installation modèle 9200

Dégagement dd’installation modèle 7200

**Figure 2 Dégagments d’installation**

Les dégagements dans ce tableau sont aussi indiqués sur la plaque d’entrée et sur la reproduction de la plaque signalétique sur la dernière page de ce manuel. (Voir le diagramme, figure 2 “Dégagements d’installation.”)

### Dégagements d’installation

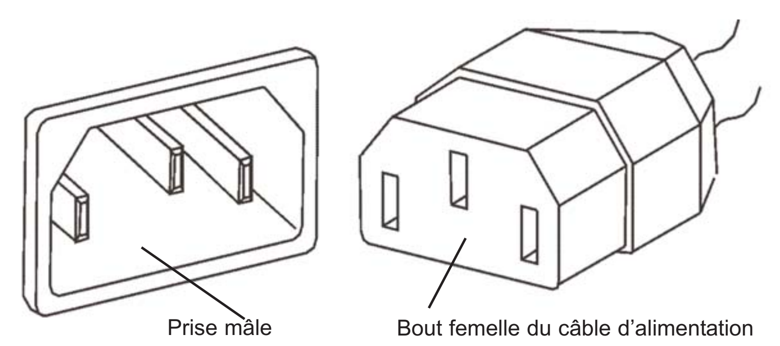
| | |
|---|---|
| Surface adjacente à la table de cuisson -gauche (7200) | 1” (25mm) |
| Surface adjacente à la table de cuisson - droite (7200) | 0” (0 mm) |
| Surface adjacente à la table de cuisson (9200) | 0” (0 mm) |
| Surface adjacente au cabinet chauffe-plat | 0” (0 mm) |
| Surface de cuisson du coté du dessous des placards adjacents | 18” (457 mm) |
| Surface de cuisson du coté du dessous des placards | 30-1/4” (768 mm) |
| Profondeur maximale des placards du dessus | 13” (330 mm) |
| Profondeur maximale des comptiors | 24” (610 mm) |
| Hauteur maximale des comptoirs | 36” (914 mm) |
| Dégagement arrière | 0” (0 mm) |

## Installation électrique

LA CUISINIÈRE À GAZ MODÈLE 7200/9200 DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE CONFORME AUX CODES LOCAUX, OU DANS L'ABSENCE DES CODES LOCAUX, AU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ANSI/NFPA 70 "ÉDITION RÉCENTE" AU É.-U OU LE CODE ÉLECTRIQUE CANADIEN, PARTIE 1, LA NORME CSA STANDARD C22.1, AU CANADA, OU LE CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL.

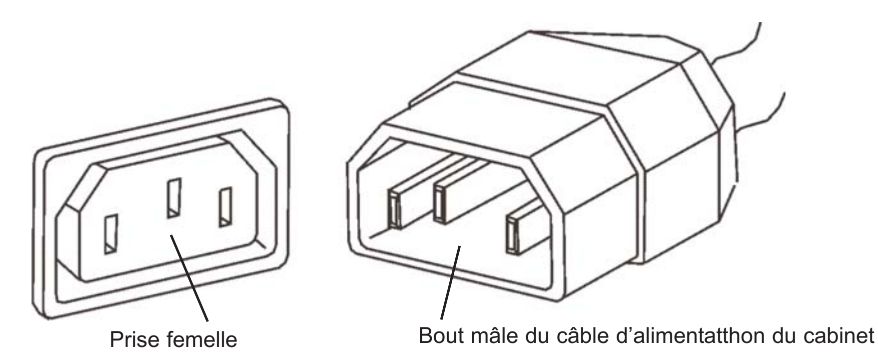
Brancher le bout femelle du câble d'alimentation à la prise principale (mâle) à l'arrière de la cuisinière. Voir la page 8 pour les endroits des réceptacles et figure 3 pour l'illustration du receptacle.
Cette cuisinière doit être branchée dans un receptacle mis à la terre. La branche de la mise à la terre ne doit pas être enlevée de la prise. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE FAIRE LE SERVICE DE CET APPAREIL.

**Le réceptacle à employer pour cet appareil doit être câblé aux pratiques en matière standard de câblage.**




**Branchement de l'alimentation principale**
**Figure 3**

**Branchement électrique de la hotte d'évacuation**
Après que la hotte d'évacuation a été installée, brancher la fiche spéciale à la cuisinière. La prise femelle pour la hotte d'évacuation est situé à l'arrière de la cuisinière, près du câble d'alimentation (mâle) principal. (Voir la page 8 pour les endroits des réceptacles et figure 4 pour l'illustration du receptacle. Brancher le câble d'alimentation dans la prise, assurez-vous de tester toutes les fonctions du cabinet.




**Branchement de l'alimentation du cabinet**
**Figure 4**

## Hotte d’évacuation

Votre cuisinière est munie d’une hotte à deux vitesses qui peut être ventilée à l’extérieur ou installée sans évacuation. Un jeu de filtres est inclus avec votre hotte. Les filtres doivent être nettoyés périodiquement dans une eau savonneuse. Des filtres supplémentaires sont disponibles chez votre détaillant ou directement chez Aga-Heartland Inc. Veuillez commander 4 filtres ou plus à la fois pour économiser sur les frais de manutention et de transport. Pour connaître les prix et les instructions de commande, téléphoner à votre détaillant.

## Installation sans évacuation

Votre unité est déjà montée pour une opération sans évacuation. L’émanation de la cuisson est tirée par les filtres et sortent par l’arrière de la hotte dans la cuisine. Installer les filtres dans leur emplacement sous le cabinet en retirant les lentilles.  Puis sur un côté, insérer un des filtres dans les rainures (l’avant et l’arrière du cabinet) et glisser le en place. Répéter ces étapes pour le prochain filtre.

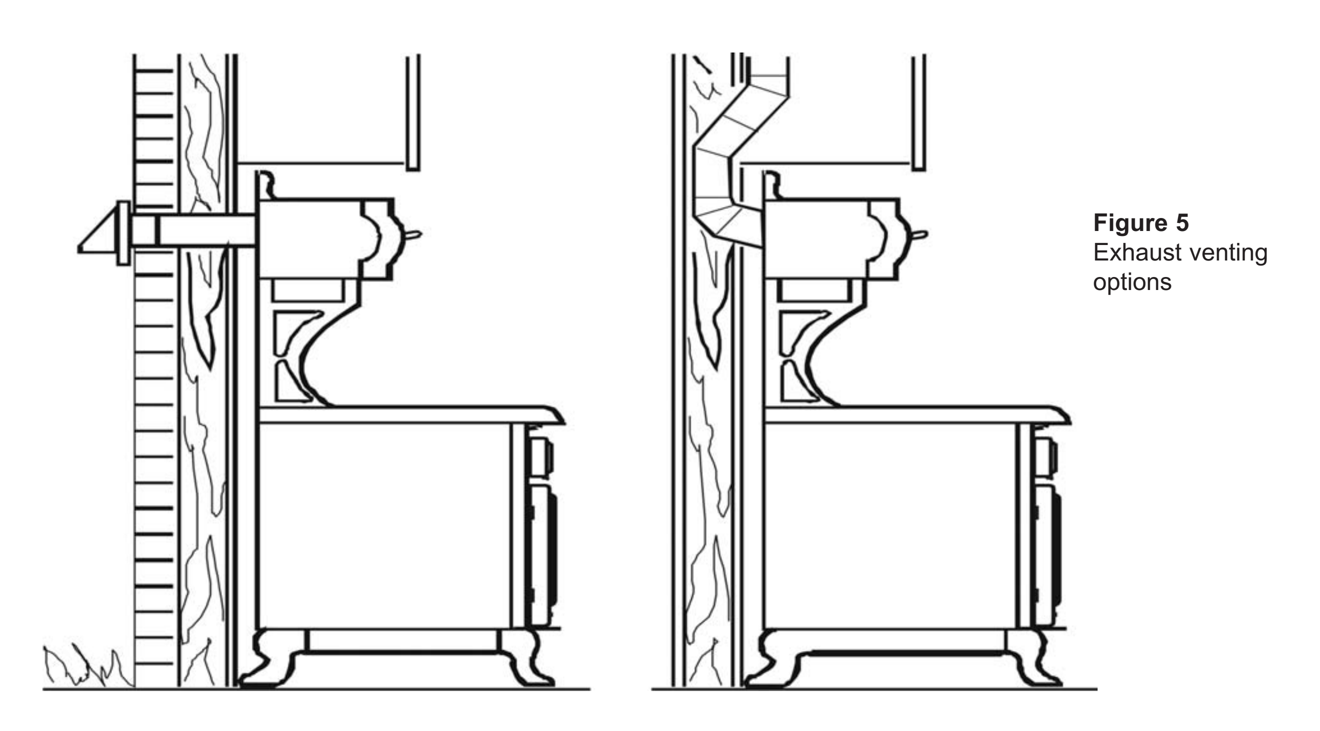


**Figure 5**
Exhaust venting
options

## Installation ventilée, outils, matériel et dimensions

**Outils requis pour l’installation d’une hotte ventilée:**

Marteau
Pinces
Mesure à ruban
Scie à guichet ou à découper
Tournevis plat
Perceuse électrique
Mèches

**Matériaux requis:**

Conduit - assez pour passer à travers un mur, ou d’un grenier à l’extérieur.  Les coudes sont requis.
Chapeau de toit ou tête de sortie murale
Calfatage pour sceller autour du conduit
Vis à métal
Les pièces ci-dessus sont standards et peuvent être obtenus chez un quincaillier ou chez les entrepreneurs en chauffage.

## Installation du conduit

**Installation à travers un mur extérieur**
Retirer le déflecteur d'air (utilisé avec une hotte sans évacuation seulement). Découper une ouverture appropriée dans le mur directement derrière la sortie de la hotte de la cuisinière (voir figure 5, page 9), en vous assurant de ne pas couper les montants du mur. Pousser la cuisinière en position. De l'extérieur de la maison, mesurez la distance entre le revêtement et la sortie la cuisinière. Couper une section de conduit à cette longueur, plus 1po (25mm) pour l'emboîtement dans la tête de sortie. Relier la hotte au conduit. Calfeutrer l'arrière de la hotte et autour du conduit et dans la sortie afin que le calfeutrage soit scellé contre le revêtement extérieur. Compléter l'installation en suivant les directives indiquées à la section "Installation sans évacuation".

**Installation à travers le grenier à un mur extérieur**
Si les coudes du conduit d'évacuation sont enfouis dans le mur, la cuisinière peut être positionnée telle que démontrée dans la page 9, figure 5. Continuer la course du conduit à travers le plafond et dans le grenier. Le conduit se termine, soit au mur extérieur immédiatement sous le soffite en utilisant une tête de sortie, ou à travers le toit en utilisant un chapeau de toit. Sceller autour et en dessous du chapeau ou de la tête de sortie, à l'aide d'un calfeutrage. Compléter votre installation en observant les directives indiquées à la section "Installation sans évacuation".

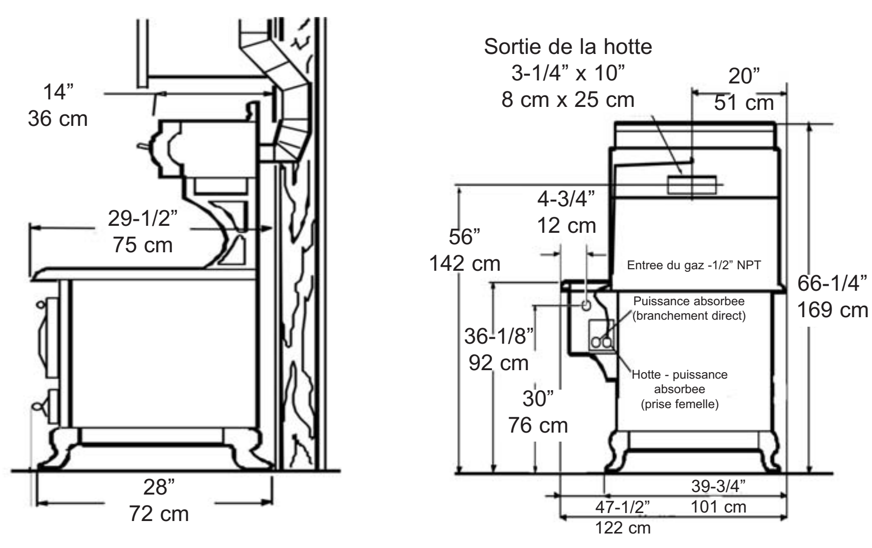
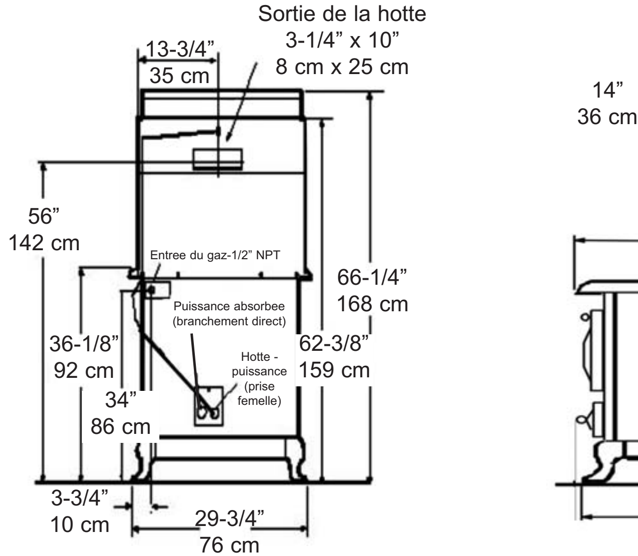



**figure 6**
**Modele 7200**



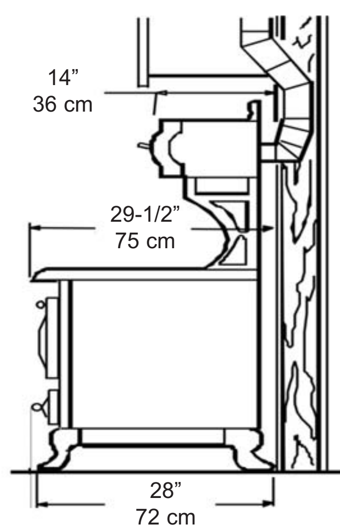




**figure 7**
**Modèle 9200**

## Directives de sécurité pour l’évacuation

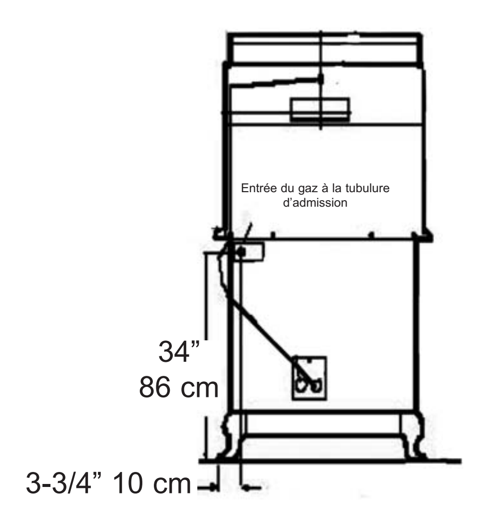
L’installation doit se conformer à toutes les exigences des codes locaux et nationaux. N’utiliser que des matériaux qui sont conformes aux codes locaux en vigueur. S’assurer que l’alimentation électrique est débranchée avant d’effectuer un travail électrique quelconque. Tous les conduits doivent être en métal.
**Ne pas utiliser de conduits en plastique. Ne pas ventiler dans un mur, un grenier, un plafond ou autre espace dissimulé, car l’accumulation de graisse pourrait causer un incendie.**

Lorsque l’installation est terminée, allumer le ventilateur et s’assurer qu’il n’y est aucune obstruction dans le tuyau.

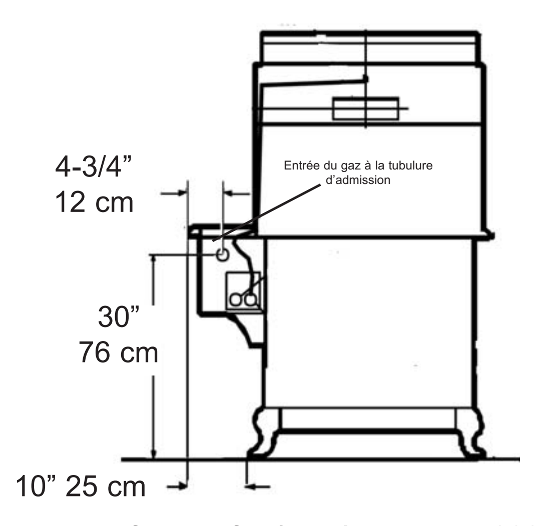
## Installation de la conduite de gaz

Les modèles 7200/9200 fonctionnent au gaz naturel ou au propane liquide (LP). **Ils sont réglés à l’usine pour l’installation, SOIT au gaz naturel, SOIT au propane liquide (LP)**. Faites installer votre cuisinière selon les règles de l’art, par un installateur qualifié, pour le type de combustible que vous utiliserez.
Pour le modèle 9200, la conduite de gaz peut être raccordée à différentes entrées sur la cuisinière. Pour des raisons d’apparence, vous voudrez peut-être cacher la conduite de gaz. Pour cela, vous n’avez qu’à faire courir la conduite de gaz par les entrées défonçables situés à l’arrière ou au bas de la cuisinière (voir l’illustration ci-dessous). Pour utiliser l’une ou l’autre des entrées, le panneau arrière doit être démonté et l' entrée défonçable choisi, enlevée. Faites courir la conduite par l'entrée défonçable et jusqu’au collecteur. Remontez le panneau arrière à la cuisinière. Le modèle 7200 n’a qu’une entrée pour le raccordement de la conduite de gaz (voir l’illustration ci-dessous).

LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORME AUX CODES LOCAUX, ET DANS L’ABSENCE DES CODES EXIGÉS, L’INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AU CODE NATIONAL DE GAZ.
CET APPAREIL DOIT ÊTRE ISOLÉ DU SYSTÈME D’ALIMENTATION DU GAZ EN FERMANT SES SOUPAPES MANUELLES INDIVIDUELLES PENDANT TOUT TEST DE PRESSION DU SYSTÈME DU TUYAU D’ALIMENTÀTION DU GAZ À DES TESTS DE PRESSION ÉGAL OU MOINS DE (3.5 KPA) 1/2 PSIG.
Le maximum de l’entrée de l’alimentation du gaz/propane ne doit pas excéder 14 pouces de la colonne d’eau. L’entrée d’alimentation minimale de gaz doit être au moins 5 pouces de la colonne d’eau pour le gaz naturel et au moins 11 pouces de la colonne d’eau pour le gaz PL.



Endroits facultatifs d’entrée du gaz 9200



Endroits facultatifs d’entrée du gaz 7200

**Figure 8**

**Modèle 9200**



**Comment- aux étapes**

## APPARIELS

Degagements D'appariels (voir la page 13 pour les détails additionnels):

• Les cotes de la cuisinieres et les surfaces adjacentes: 1/2 pm (1.5 cm) min
• Le garniture en nickel sur les surfaces adjacentes: 0 po dout et guage
• Degagements arriere: 0 po
• Bon côté de cabinet de coffret: 0po
• Dessus de compteur à dessous des placards adjacents: 18po (46 cm)
• Surface de compteur au dessous des coffrets aériens: 30-1/4 po (77 cm)
• Bord de gamme au mur combustible de chaque côté: 6 po (15 cm)
• Largeur coupée pour le corps principal de la gamme: 30 po (76 cm)
• Profounduer maximale des comptoirs 24 po (61 cm); Hauteur: 36 po (91 cm)
• Profondeur maximale aérienne de coffret: 13 po (33 cm)
• Note : Si l'unité est installée près d'un réfrigérateur il est important qu'il y ait au moins de 5 po (13 cm) entre le réfrigérateur et la gamme pour la circulation d'air appropriée.



### Installations pour la gaz:

• La conjugaison de gaz doit être exécutée par le filtre autorisé de gaz
• Des kits normaux de conversion de Gas/Propane fournis par le revendeur ou l'usine doivent être exécutés par un assembleur autorisé de gaz.
• Requirments de pression: Gaz Naturel: colonne d'eau de 5po (au min);G.P.L.: colonne d'eau de 11po (au min).
• Conduit souple d'un diamètre d'au moins 5/8 po.
• Raccordement : ½  po NPT
• Une valve coupée manuelle accessible doit être installée à l'appareil.

Le fourneau doit être installé conformément aux codes locaux.En l'absence des codes locaux, avec la norme ANSI électrique nationale Z223.1 de code aux ETATS-UNIS ou au Canada avec le CSA B149.1 standard.

• Cet appareil doit être installé avec un connecteur flexible de gaz de 3'/ 36"longtemps.
• Un type clapet à gaz de poignée d'"T" manuel doit être installé dans la canalisation d'alimentation de gaz à cet appareil dans un endroit accesible.



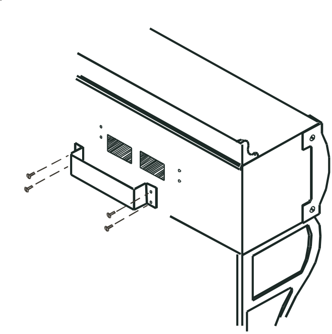
### Installations electriques:

• La conjugaison électrique doit être exécutée par un électricien autorisé
• 120 Volts 60Hz .375 kW.
• Le câble de 5 pieds (1,5 m) est inclu avec les fiches a 3 broches.
• Le fourneau doit être électriquement fondu conformément aux codes locaux. En l'absence de local code, avec le code électrique national ANSI/NFPA 70 "la plus défunte édition" aux USA ou au Canada avec le code électrique canadien, la partie 1, le CSA C22 standard, ou le code électrique national local.



**Comment- aux étapes**

## MISE A L'AIR LIBRE

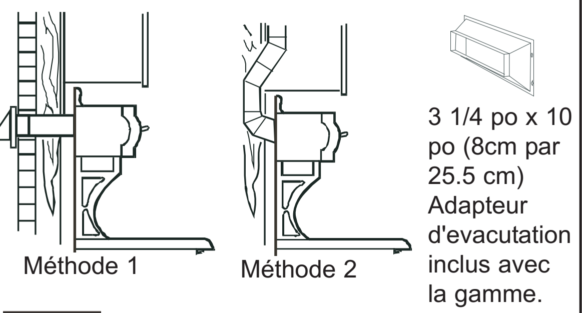


Option 1 - Exhalez moins d'installation:

• N'exige aucune autre installation (faisant cuire des vapeurs sont dessinées preinstalled à travers des filtres et épuisé par l'arrière du capot, de nouveau dans la salle)

Option 2 - Exhaler directement dehors

• Méthode 1 - installation par le mur extérieur
• Méthode 2 - installation par le grenier à l'extérieur




3 1/4 po x 10 po (8cm par 25.5 cm) Adapteur d'evacutation inclus avec la gamme.



**Sécurité**

• Course maximum de canalisation: 25 pied linéaire soustrayez 5 pieds par coude de 90 degrés et 2.5 pieds par coude de 45 degrés.Tout le travail de conduit doit être métal. N'utilisez pas le capot en plastique de gamme de conduit devrait ne jamais être épuisé dans une cavité de mur ou un grenier où une accumulation de graisse pourrait devenir un risque d'incendie.
• L'installation doit être accomplie selon tous les codes locaux de & national.
• Pour éliminer le risque de brûlures ou de feu, l'installation de l'espace mémoire de coffret au-dessus de la gamme devrait être évitée. Dégagement minimum 30-1/4 (76 cm) de coffrets existants.
• Employez seulement les matériaux qui se conforment aux codes locaux en effet.
• Le gaz faisant cuire des appareils produisent la chaleur et l'humidité - assurez la cuisine est bien aéré. L'utilisation intensive prolongée peut exiger la ventilation additionnelle(fenêtres d'ouverture ou addition des sources supplemetary d'échappement d'air).

## Modèle 9200

### Dimensions



Figure 9

### Rugueux-dans Des Mesures



Figure 10



## APPARIELS

**Comment- aux étapes**

Degagements D'appariels (voir la page 15 pour les détails additionnels):
• Les cotes de la cuisinieres et les surfaces adjacentes: 1/2 po (1.5 cm) min
• Le garniture en nickel sur les surfaces adjacentes: 0 po droit et 1po (2.5 cm)gauge
• Degagements arriere: 0 po
• Bon côté de cabinet de coffret: 0po
• Dessus de compteur à dessous des placards adjacents: 18po (46 cm)
• Surface de compteur au dessous des coffrets aériens: 30-1/4po (77 cm)
• Bord de gamme au mur combustible de chaque côté: 6 po (15 cm)
• Largeur coupée pour le corps principal de la gamme: 48-3/4 po (124 cm)
• Profounduer maximale des comptoirs 24 po (61 cm); Hauteur: 36 po (91 cm)
• Profondeur maximale aérienne de coffret: 13 po (33 cm)
• Note : Si l'unité est installée près d'un réfrigérateur il est important qu'il y ait au moins de 5 po (13 cm) entre le réfrigérateur et la gamme pour la circulation d'air appropriée.



### Installations pour la gaz:

• La conjugaison de gaz doit être exécutée par le filtre autorisé de gaz
• Des kits normaux de conversion de Gas/Propane fournis par le revendeur ou l'usine doivent être exécutés par un assembleur autorisé de gaz.
• Requirments de pression: Gaz Naturel: colonne d'eau de 5po (au min); G.P.L.: colonne d'eau de 11po (au min)
• Conduit souple d'un diamètre d'au moins 5/8 po.
• Raccordement : ½ po NPT
• Une valve coupée manuelle accessible doit être installée à l'appareil.

Le fourneau doit être installé conformément aux codes locaux.En l'absence des codes locaux, avec la norme ANSI électrique nationale Z223.1 de code aux ETATS-UNIS ou au Canada avec le CSA B149.1 standard.
• Cet appareil doit être installé avec un connecteur flexible de gaz de 3'/36" longtemps.
• Un type clapet à gaz de poignée d'"T" manuel doit être installé dans la canalisation d'alimentation de gaz à cet appareil dans un endroit accesible.



### Installations electriques:

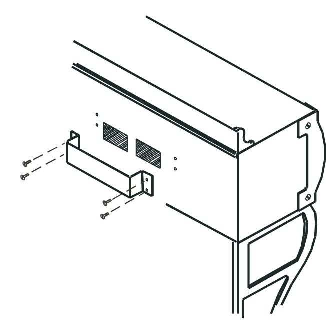
• La conjugaison électrique doit être exécutée par un électricien autorisé.
• 120 Volts 60Hz .375 kW.
• Le câble de 5 pieds (1,5 m) est inclu avec les fiches a 3 broches.
• Le fourneau doit être électriquement fondu conformément aux codes locaux. En l'absence de local code, avec le code électrique national ANSI/NFPA 70 "la plus défunte édition" aux USA ou au Canada avec le code électrique canadien, la partie 1, le CSA C22 standard, ou le code électrique national local.



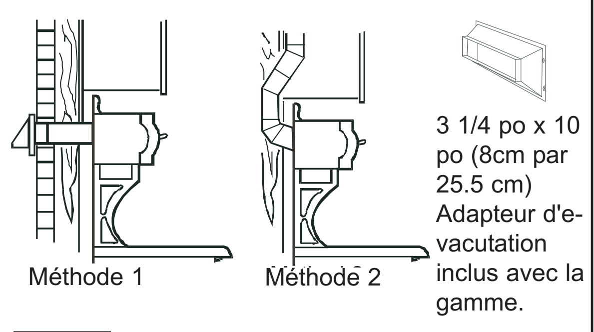
## MISE A L'AIR LIBRE

**Comment- aux étapes**

Option 1 - Exhalez moins d'installation:
• N'exige aucune autre installation (faisant cuire des vapeurs sont dessinées preinstalled à travers des filtres et épuisé par l'arrière du capot, de nouveau dans la salle)



Option 2 - Exhaler directement dehors
• Méthode 1 - installation par le mur extérieur
• Méthode 2 - installation par le grenier à l'extérieur




3 1/4 po x 10 po (8cm par 25.5 cm) Adapteur d'evacutation inclus avec la gamme.




• Course maximum de canalisation: 25 pied linéaire soustrayez 5 pieds par coude de 90 degrés et 2.5 pieds par coude de 45 degrés.Tout le travail de conduit doit être métal. N'utilisez pas le capot en plastique de gamme de conduit devrait ne jamais être épuisé dans une cavité de mur ou un grenier où une accumulation de graisse pourrait devenir un risque d'incendie.
• L'installation doit être accomplie selon tous les codes locaux de &national.
• Pour éliminer le risque de brûlures ou de feu, l'installation de l'espace mémoire de coffret au-dessus de la gamme devrait être évitée. Dégagement minimum 30-1/4 de coffrets existants "(76 cm).
• Employez seulement les matériaux qui se conforment aux codes locaux en effet.
• Le gaz faisant cuire des appareils produisent la chaleur et l'humidité - assurez la cuisine est bien aéré. L'utilisation intensive prolongée peut exiger la ventilation additionnelle(fenêtres d'ouverture ou addition des sources supplemetary d'échappement d'air).

## Modèle 7200

### Dimensions

3-7/8” (10 cm) Panneau Se élevant à la crête
37-3/4” (96 cm)
11-3/8” (29 cm)
62-3/8” (159 cm)
36-1/8” (92 cm)
28” (72 cm)
39-3/4” (101 cm)

Sortie de la hotte 3-1/4” x 10” (8cm x 25cm)
20” (51 cm)
4-3/4” (12 cm)
Entree de gaz-1/2” NPT
56” (142 cm)
Puissance absorbee
66-1/4” (169 cm)
36-1/8” (92 cm)
Hotte- Puissance absorbee (prise femelle)
30” (76 cm)
39-3/4” (101 cm)
47-1/2” (121 cm)

14” (36 cm)
29-1/2” (75 cm)
43-3/4” (111 cm) avec la porte de four ouvrez-vous
0” Degagement arriere
3” (7.6 cm)
52” (133 cm) avec le tiroir inférieur ouvrez-vous entièrement

Figure 11

### Rugueux-dans Des Mesures

40” (102 cm) le cabinet le coupe-circuit que minimum inclut 1"(2.5cm) le dégagement de fourneau doit être mesuré du côté gauche.
Sortie de la Hotte 3-1/2” x 10-1/2” (8.9 cm x 26.7 cm)
21-1/2” (55cm)
(6” dégagement à tout mur latéral combustible)
13” (33 cm) profondeur de coffret
min 18” (46 cm)
56” (142 cm)
6” (16 cm)
5-3/8” (14 cm)
24” (61 cm) contre-profondeur
30” (76 cm)
min 36” (91.4 cm)
Endroit de sortie de gaz de fourneau
48-3/4” (124cm)

Figure 12

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. INSTALLATION CONVENABLE - ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL EST CONVENABLEMENT INSTALLÉ ET MIS À LA TERRE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.
2. N'utilisez JAMAIS le présent appareil pour le chauffage, même d'appoint, de la pièce ou de la maison, car cela pour rait provoquer l'empoisonnement d'un être vivant au monoxyde de carbone ou la surchauffe de la cuisinière.
3. Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance où l'appareil est utilisé. Ne pas les laisser se mettre debout ou s'asseoir sur l'appareil.
4. Porter des vêtements appropriés - des vêtements lâches pourraient facilement s'enflammer.
5. Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer des pièces de cet appareil à moins qu'il soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service devrait être référer à un technicien qualifié.
6. Entreposage dans ou sur l'appareil - matériaux inflammables ne devraient pas être entreposés dans un four, ou près de la surface ou dans le cabinet.
7. Ne pas utiliser de l'eau sur un feu de graisse - étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un produit chimique sec ou un instincteur.
8. Utiliser des sous-plats secs - des sous-plats humides ou mouillés sur les surfaces chaudes pourraient causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser le sous-plat toucher aux élements chauds. Ne pas utiliser une serviette ou autre matériel volumineux.
9. Ne recouvrez, JAMAIS, de feuille d'aluminium, ni fente, ni orifice ni conduit dans le fond du four, ni grille entière, car cela nuirait à la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer l'empoisonnement d'un être vivant au monoxyde de carbone. Le revêtement à la feuille d'aluminium d'une partie quelconque de la cuisinière peut également empris onner la chaleur à l'intérieur, ce qui constitue un risque d'incendie.
10. Dans toute maison, il est sage d'installer des détecteurs de monoxyde de carbone lorsqu'il s'y trouve un appareil à gaz ou une fournaise. Veuillez suivre les instructions du fabricant pour l'installation et l'emplacement des détecteurs de monoxyde de carbone.

## Sécurité de la hotte d'évacuation

**Précaution: Ne pas entreposer des objets qui seraient intéressants pour les enfants dans le cabinet au-dessus de la cuisinière ou sur le dessus du cabinet.**
**Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser sérieusement.**

1. Nettoyer la hotte d'évacuation fréquemment - ne permetter pas à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
2. Pour flamber des aliments sous la hotte, arrêter le ventilateur, sinon les flammes risquent de se propager.

### Sécurité du four

**Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four** - même s'ils sont d'apparence foncée, les éléments peuvent être chauds. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Ne pas les toucher pendant et après l'utilisation, ni mettre des vêtements ou d'autres produits inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment l'ouverture des tuyaux de ventilation, les surfaces adjacentes et la porte du four.

1. Ouvrir la porte du four avec précaution - laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des contenants fermés - l'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
3. Ne pas obstruer les tuyaux de ventilation du four.
4. Positionnement des grilles - toujours placer les grilles du four au niveau désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas toucher l'élément chauffant du four avec une poignée.

# Caractéristiques

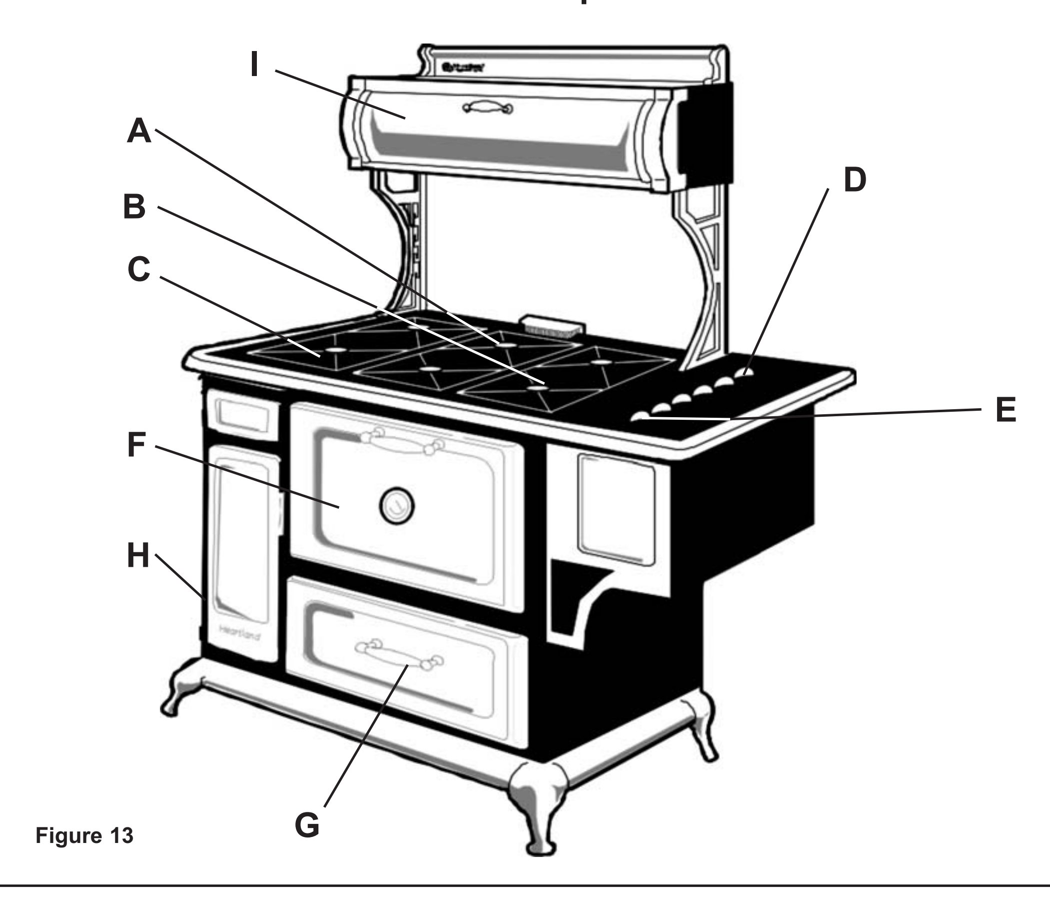



Figure 13

## Cuisine Des Commandes

Les commandes de cuisson sont situées sur le côté droit de la surface de cuisson; ces commandes permettent de régler la température à l'infini pour une cuisson facile et précise.

## Caractéristiques des brûleurs scellé (Voir fig. 13)

A)  Brûleurs du centre : deux brûleurs à gaz scellés de 8000 BTU (2.34 kW) avec mijotage de 600 BTU (0,2 kW), pour des tâches moyennes de cuisson, faciles à nettoyer.

B)  Brûleurs de droite (modèle de 48 po seulement)  : le brûleur scellé avant jette une chaleur correspondant à 10,000 BTU (2,93 kW) au maximum et à 1000 BTU (0,03 kW) au minimum  ; celui arrière à  8,000 BTU (2,34 kW) au maximum et à 600 BTU (0,2 kW) au minimum. L'un est idéal pour les gros plats, l'autre pour les petits plats, faciles  faciles à net-toyer.

C)  Brûleurs de gauche  : le brûleur scellé avant  jette une chaleur correspondant à 10,000 BTU (2.93 kW) au maximum et à 1000 BTU (0,3 kW) au minimum pour le mijotage ; celui arrière, à 8,000 BTU (2,34 kW) au maximum et à 600 BTU (0,2 kW) au minimum. Ils gardent la température de manière exacte.

D) Commandes des brûleurs au gaz: offrent une sélection infinie de températures de cuisson, 4 commandes sur le mod-èle 9200 et 6 contrôles sur le modèle 7200. Tous les modèles ont un "réallumage automatique", c'est-à-dire que si la flamme s'éteint il réallumera le brûleur automatiquement!

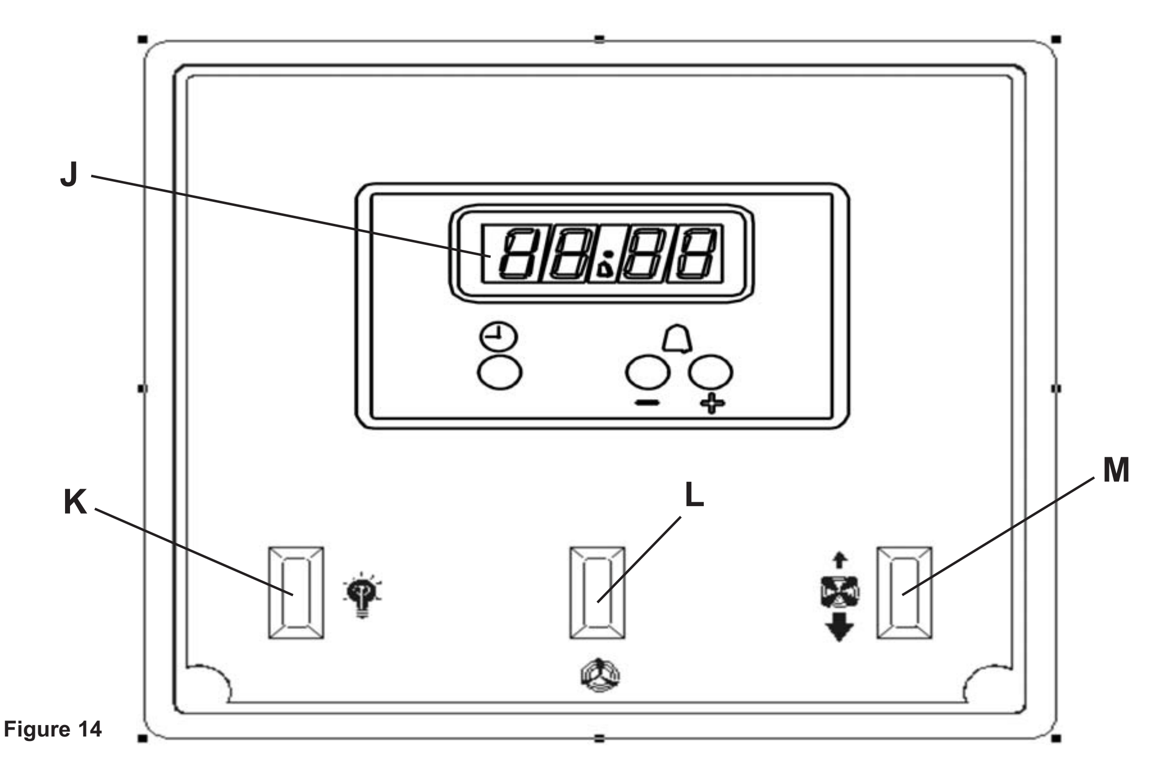



Figure 14

## Caractéristiques du four

E) Commande de la température du four - offrent une sélection infinie de températures de cuisson et de grillage. Tous les appareils sont équipés d'un dispositif de "coupure automatique du gaz", c'est-à-dire que si la flamme s'éteint pour une raison ou une autre, l'alimentation de gaz au brûleur du four s'arrête!

F) Four au gaz:
- 4 positions pour les grilles
- zone de cuisson énergétiquement efficace 2 pi. cu. (.05 mètres cubes)
- brûleur du four 16,500 BTU (4.83 kW)
- 380in$^2$ cuisine du secteur dans le tireur de cuisson sur le gril

G) Grilloir - le grilloir est situé sous le four, accès facile pour tous vos plats à griller et rôtir.
H) Entreposage supplémentaire - (modèle 7200 seulement) lever et ouvrir la porte en fonte pour plus d'espace d'entreposage.

## Autres Caractéristiques (voir fig. 14)

I) Porte du cabinet - le compte-minutes, commande de la hotte et l'interrupteur de lumière sont dissimulés à l'arrière de la porte du cabinet.

J) Horloge digitale - avec compte-minutes

K) Commutateur - pour la lumière dans la hotte.

L) Le commutateur de culbuteur commande le ventilateur de convection pour la convection baking/broiling (non utilisée)

M)Commutateur à trois positions - pour règler le ventilateur de la hotte de maximum au plus bas; la position du centre est "ARRÊT".

## Disposition du Tableau de Commande

Le tableau de commande a une disposition rectiligne et chaque commande est identifié par un dessin sur le côté droit de bouton.

### Modèle 7200 Tableau de Commande et Boutons

Bruleur de gauche arriere (Moyen)

Bruleur de gauche avant (Grand)

Bruleur du centre arriere (Moyen)

Bruleur du centre avant (Moyen)

Bruleur de droite arriere (Moyen)

Bruleur de droite avant (Grand)

Bouton de Commande du four

### Modèle 9200 Tableau de Commande et Boutons

Bruleur de gauche arriere (Moyen)

Bruleur de droite arriere (Moyen)

Bruleur de gauche avant (Grand)

Bruleur du centre avant (Moyen)

Bouton de Commande du four

**Figure 15**

Le fonctionnement des boutons de commande sont decrient dans les pages suivantes.

## Utilisation

### Fonctionnement des bruleurs

**Allumage des bruleurs de la table de cuisson**
La table de cuisson est dotée d'un système électrique d'allumage par étincelles. Afin d'allumer le brûleur, pousser et tourner le bouton d'allumage. Peu importe la position à laquelle il se trouve. Lorsque la manette est tournée, une série de déclics se font entendre. Ils s'arrêteront aussitôt que le brûleur est allumé.
**Note :** Lorsqu'on allume l'un des brûleurs, des étincelles jaillissent dans tous les autres. Seul le brûleur désiré s'allumera. Tous les modèles sont équipés d'un système de rallumage automatique. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, des étincelles jaillissent automatiquement de l'allumeur afin de rallumer le brûleur.

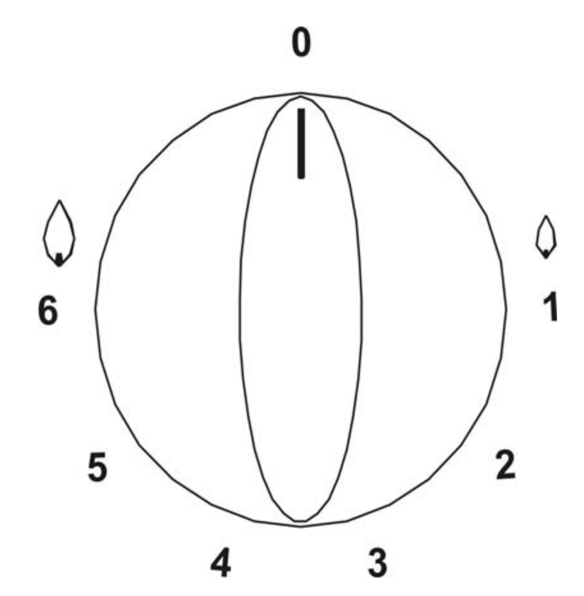
**6 (ELEVE)** - Demarrage rapide de la cuisson ou pour bouillir de l'eau.

**5 (MOYEN-ELEVE)** - Cuisson rapide, grillage à la poêle, pour le maintien d'une grande quantité de nourriture en ébullition.

**4 (MOYEN)** - Pour faire sauter, dorer ou mijoter une grande quantité de nourriture.

**3 (MOYEN-FAIBLE)** - Pour la cuisson après avoir démarré à ÉLEVÉ; cuisson avec peu d'eau dans une casserole couverte.

**2-1 (FAIBLE)** - Riz, céréales à la vapeur; maintien de la température de service de la plupart des aliments.




Bouton de commande - bruleur de surface

**Figure 16**

**Pour des raisons de securité, ajustez toujours les commandes des brûleurs pour que les flammes ne dépassent pas les bords des casseroles, des poeles ou autres ustensiles utilisés.**

**L'utilisation sur les brûleurs de tout plat ou ustensile de cuisson trop grand pourrait provoquer des jaillissements d'étincelles imprévus. Pour empêcher cela, réduisez la flamme ou utilisez des plats moins grands.**

**N'utilisez pas de plaque à frire ou de crêpière directement sur le dessus des grilles. Pour empêcher les jaillissements d'étincelles imprévus, veuillez utiliser l'ensemble de plaque à frire Heartland, numéro 7602, pour les cuisinières Classic (comprenant le dispositif de support), disponible chez votre commerçant ou directement de Aga-Heartland.**

## Cuisson du four

**Allumage du four**

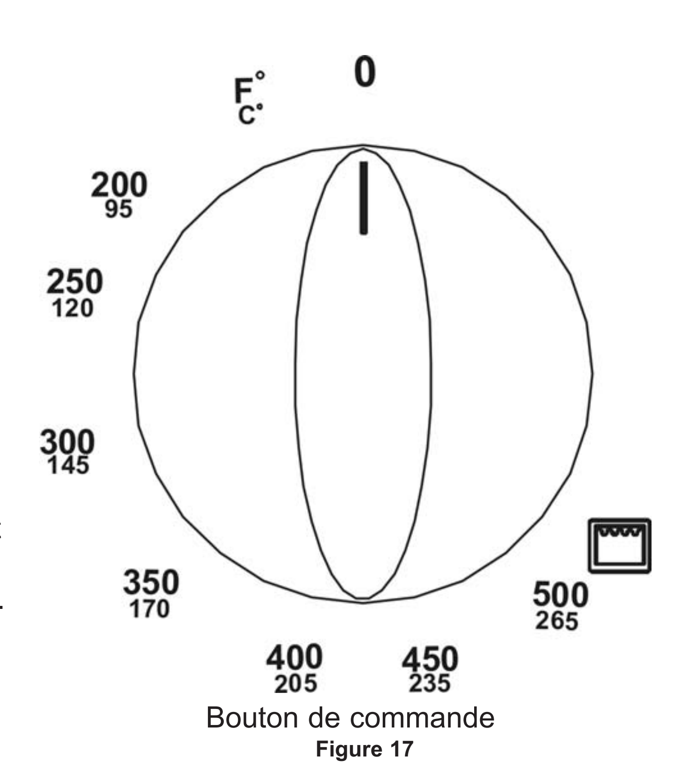
Ouvrez la porte du four: sur le fond, deux orifices vous permettront de voir la flamme du four après l'allumage. Enfoncez le bouton de réglage du four, puis, tout en le gardant enfoncé, sélectionnez la température de cuisson au four que vous souhaitée. Vous êtes censé entendre alors des jets d'étincelles jusqu'à l'apparition de la flamme. Après l'apparition de celle-ci, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 ou 6 secondes. Ces 5 ou 6 secondes supplémentaires permettront au thermocouple de sécurité de se réchauffer, ce qui est nécessaire pour le réglage correct du four (si vous relâchez trop rapidement le bouton, la flamme s'éteindra). Tous les appareils sont munis de détecteurs de flammes à arrêt automatique: si, pour une raison quelconque la flamme venait à s'éteindre, l'alimentation de gaz de la cuisinière se fermerait automatiquement!

Veuillez noter: la première fois que le four est utilisé, la procédure d'allumage devra être répéter 2-4 fois afin de faire sortir l'air des tuyaux à gaz.

Si vous n'avez pas de flamme en 10 secondes, **ARRÊTER**. Relâcher le bouton, ceci arrêtera le gaz allant au four. Attendre au moins 1 minute avant de recommencer. Si vous ne réussissez pas, voir le "Guide de dépannage".

## Thermostat du four

La température dans le four est transmise au thermostat par un tube senseur situé à l'arrière du four. Il doit être toujours en position dans ces agrafes et ne devrait pas être plier. Le senseur provoque le brûleur de maintenir la température du four désirée.




Bouton de commande

**Figure 17**

**Grillage** 

Cuisson à l'élément de voûte

Pour la cuisson à l'élément de voûte, réglez le four à 500°F (265°C). Entrouvrez la porte du four d'environ 5 pouces, en l'arrêtant à la première position sur la charnière de la porte. Si vous omettez de le faire, la température pourrait atteindre 500°F à l'intérieur, ce qui abaisserait le brûleur du four à la position «feu doux» et se répercuterait sur le temps de cuisson à l'élément de voûte.

## Utilisation lors d’une panne d’électricité

Même lors d’une panne d’électricité, vous pourrez vous servir de votre cuisinière à gaz de Aga-Heartland. En appliquant les directives simples suivantes, vous pourrez utiliser les brûleurs et le four, mais sans les avantages de l’électricité.
**Mise en garde: Lors de l’allumage, faites bien attention de tenir vos mains et vos vêtements à distance du brûleur  !**

## Allumage manuel des brûleurs de surface

1) Pou un accès sans obstacle, enlever la grille en fonte.
2) Tenir une source de flamme à la tête du brûleur désiré. Nous recommandons un briquet à barbeque.
3) Pousser et tourner le bouton de commande correspondant à moyen.
4) Remplacer avec précaution la grille en fonte, garder les doigts loin de la flamme.
5) Après que le brûleur est allumé, ajuster la flamme comme requis.

Bouton de commande

0
6 1
5 2
4 3

**Figure 18**

Si vous allumez les les brûleurs de surface  manuellement, régler le bouton à moyen afin de prévenir des blessures lorsque vous replacez la grille.

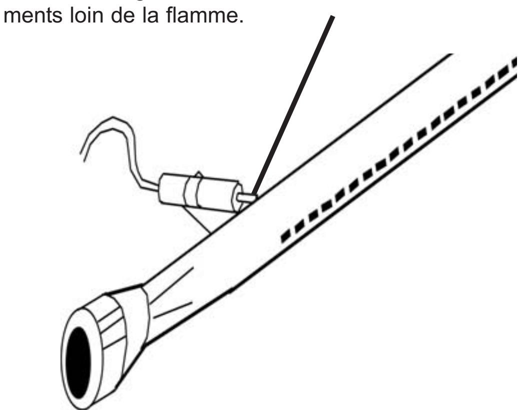
**Veuillez noter que le dispositif "de reignition automatique" ne fonctionnera pas sans électricité, donc une attention particulière de salaire à tous les brûleurs en service tandis que le courant électrique est interrompu !**

## Allumage manuel du brûleur du four

Le four peut fonctionner sans danger en allumant le témoin du brûleur
du four de la façon suivante:

1. Enlever le plancher du four.
2. Tenir une source de flamme à l’avant du brûleur directement à côté du l'allumeur. Nous recommandons un briquet à barbeque.
3. Pousser et tenir le bouton, continuer de le tenir et choisissez la température du four désirée.
4. Vous devez continuer de pousser le bouton pendant au moins 10 secondes après que le four est allumé pour activer le thermocouple sécuritaire. (En relâchant le bouton trop vite, la flamme s’éteignera)
5. Si vous **n’avez pas de flamme** en 10 secondes, **ARRÊTER.** Relâcher le bouton, ceci arrêtera le gaz allant au four. Attendre au moins 1 minute avant de recommencer. Si vous ne réussissez pas, voir le “guide de dépannage”.
6. Remplacer le plancher du four. **Attention**, garder vos doigts et vos vêtements loin de la flamme!

Si vous allumez les le brûleur du four manuellement, alumer le à l'igniteur. Garder vos mains et vos vêtements loin de la flamme.



Brûleur du four et allumeur
**Figure 19**

**Veuillez noter que le senseur de flamme fermeture automatique fonctionne sans électricité, alors si la flamme s’éteint, l’alimentation du gaz au four est coupée automatiquement !**

## Horloge / Minuterie

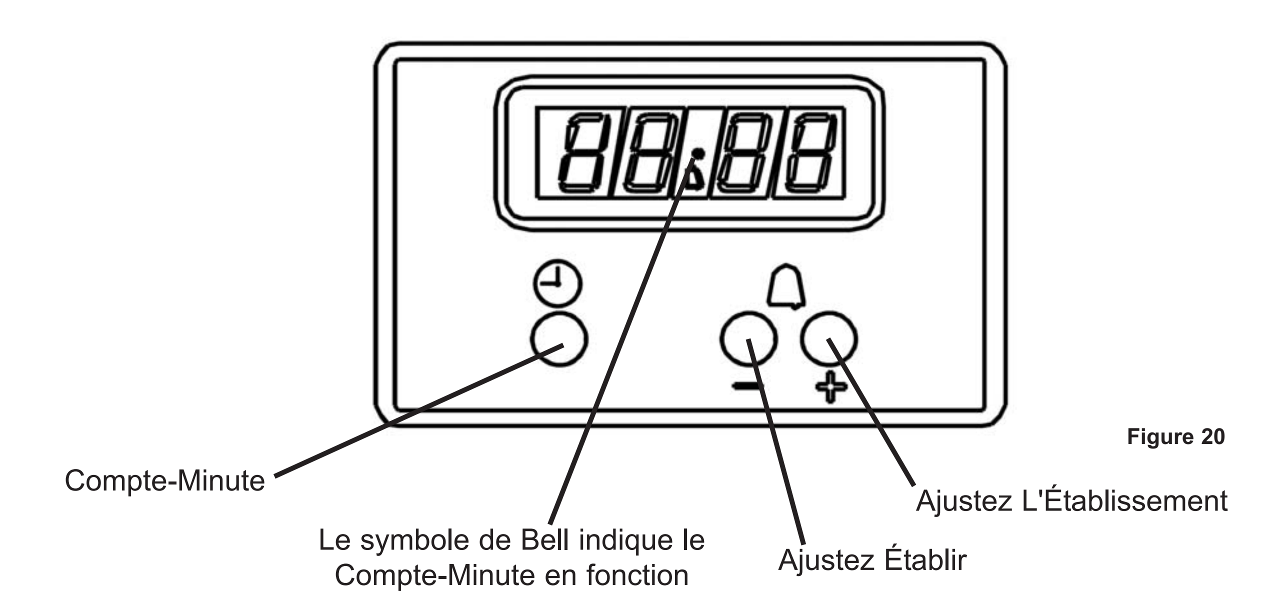



Figure 20

**Fonctions :**

**NOTA : L'horloge doit être réglée, sinon le four ne fonctionnera pas !**

**Avec courant**

L'affichage clignote

**Réglage de l'heure du jour**

Appuyer sur le bouton de gauche "🕘". Régler l'heure du jour avec les boutons "+" et "−". Cette fonction est activée pendant 7 secondes après la dernière opération "+" et "−" !

**Réglage du compte-minutes**

Cette fonction est toujours activée et peut être immédiatement réglée avec les boutons "+" et "−".
Durant le réglage, les unités sont de 10 secondes.
Durant son fonctionnement, le compte-minutes est prioritaire dans l'affichage. Les unités sont des secondes. Le temps-maximal est 99 minutes.

**Pour annuler le compte-minutes**

Poussez les boutons "+" et "−" ensemble et relâcher le "+" en premier.

**Sonnerie**

La sonnerie sonnera pendant 7 secondes si elle n'a pas été réglée avec le bouton "+" (seulement une touche).

**Son de la sonnerie**

Le son de la sonnerie peut être changer.
Lorsque l'affichage démontre l'heure du jour, la fréquence du son peut être choisie en poussant le bouton "−".
Vous avez le choix de trois fréquences.

## Guide Du Cuisson

### Heartland 7200/ 9200 Guide du Cuisson

#### Guide de Torréfaction de Viande

| Nourriture | Temp (°F) | Temps | Position De Support |
|---|---|---|---|
| Poulet Entier | 375°F | 40min/po | 3rd |
| Ailes de poulet | 350°F | 20min | 4th |
| Poisson | 350°F | 20min | 2nd |
| Rôtis | 325°F | 35min/po | 2nd ou 3rd |
| Agneau | 325°F | 35min/po | 2nd |
| Turquie - Non Bourrée | 325°F | 12-16min/po | 2nd |
| Turquie-Bourré | 325°F | 15-18min/po | 2nd |

#### Guide De Cuisson sur le gril

| Nourriture | Temp (°F) | Temps | Position De Support |
|---|---|---|---|
| Bifteck | Grillez | 10-15min | Tiroir De Grilleur |
| Blancs de poulet | Grillez | 30min | Tiroir De Grilleur |
| Côtelettes de Porc | Grillez | 20min | Tiroir De Grilleur |

*Ces temps sont approximatifs et devraient être employés en même temps qu'un thermomètre correctement placé de viande.*

#### Guide De Traitement au four

| Nourriture | Temp (°F) | Temps | Position De Support |
|---|---|---|---|
| Biscuits De Suger | 450°F | 10min | Quels |
| Biscuits De Farine d'avoine | 375°F | 13min | Quels |
| Gâteau | 350°F | 35min | Quels |
| Petits pains | 375°F | 20min | Quels |
| Fruit/Pâté en croûte Fait maison | 375°F | 60min | 3rd |
| Croûte De Pâté en croûte | 425°F | 10-12 min | 3rd |
| Pizza | 425°F | 17-20min | 1st ou 3rd |
| Pizza Se levante De Croûte | 400°F | 20min | 3rd ou 4th |
| Lasagne Frais | 375°F | 60min | 2nd ou 3rd |
| Lasagne Congelé | 375°F | 120min | 2nd ou 3rd |
| Brownies | 375°F | 30min | Quels |
| Pommes frites | 475°F | 35min | 3rd |

*Ces températures sont pour la référence seulement. Les directions de recette ou de paquets devraient avoir la priorité.*

**Figure 21**

# Entretien et nettoyage

**ATTENTION :** En nettoyant la surface à cuire autour des tiges de valve, rendez-vous compte que les détergents peuvent corroder les contacts électriques sur les commutateurs de valve (empêchant une étincelle d'allumage) et peuvent également dégrader le joint de garniture sur la valve lui-même (entraînant une fuite de gaz).

## Porcelaine

**Pour garder propre**
La porcelaine est très durable et facile à nettoyer, mais parce que c'est du verre, elle ne résiste pas à l'abus ou à une manipulation rugueuse. Ne jamais nettoyer la porcelaine pendant que la cuisinière est chaude. La porcelaine est comme du verre et elle peut craquer sous l'effet de changements soudains de température. Pour la nettoyer, utiliser une eau tiède savonneuse, un nettoyant à verre ou un détergent non abrasif et un linge doux. Éviter les détergents abrasifs.

Si des aliments ou des liquides acides, comme du jus de citron ou de tomate, sont renversées sur la cuisinière, essuyer immédiatement pour prévenir les taches.

**Pour déplacer la cuisinière pour le service ou le nettoyage**

**AVERTISSEMENT**
**LE CORPS DE LA CUISINIÈRE REPOSE SUR UNE BASE. LA DÉPLACER SEULEMENT PAR SA BASE.**

1. **Débrancher le tuyau de gaz et couper le courant.**
2. **Placer une protection temporaire devant la cuisinière.**
3. **Éloigner la cuisiniere du mur en la tirant et en placant la protection sous les pattes avant. La tirer lentement pour avoir acces a l'arriere.**
4. **Pour la replacer, proceder dans l'ordre inverse.**

**IMPORTANT**
**N'entreposer pas de l'essence et autres produits inflammables à proximité de cet appareil. N'obturer pas la course de combustion et les conduits de ventilation d'air.**

## Nettoyage du four

Garder la cuisinière propre, sans accumulation de graisse ou d’éclaboussures qui pourraient prendre feu. C’est très important pour le four et le compartiment de grillage. Avant de nettoyer le four, s’assurer qu’il est éteint et refroidi. Pour des petits déversements, nettoyer le four avec une forte solution de détergent, essuyer avec un linge humide propre et sécher. Lorsque des aliments ou de la graisse ont brûlé sur le revêtement du four, nettoyer avec un puissant détergent à four. Suivre les directives figurant sur l’emballage, mais éviter d’appliquer une solution trop forte sur les rebords avant ou sur les côtés des panneaux latéraux, car elle pourrait détruire les joints ou les surfaces plaquées de la porte du four.

Les grilles du four, les supports des grilles, la lèchefrite et sa plaque, ainsi que les plaques du fond du four sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Les grilles du four peuvent être nettoyées dans l’évier avec une lavette et du détergent. Si des éclaboussures sont restées longtemps sur les grilles, un nettoyage plus vigoureux avec un tampon d’acier saponifié peut-être nécessaire.

## Brûleurs de surface

Les brûleurs de surface ne nécessitent que peu de soins sauf qu’il faut essuyer les calottes. Si un débordement se produit, on peut facilement enlever la calotte pour en nettoyer les orifices avec une brosse à poils doux et de l’eau savonneuse très chaude. Il n’y a pas de boulons ou de vis à enlever. Il faut aussi garder l’allumeur et le thermocouple propres pour assurer un allumage rapide. Soulevez la calotte du brûleur et nettoyez-la. Assurez-vous, en la replaçant, que la languette de sécurité est bien bloquée dans la base du brûleur. Pour le nettoyage normal et quotidien de petits débordements, essuyez les calottes avec un linge humide. Pour un nettoyage plus vigoureux - déversements brûlés, taches d’huile, etc. - frottez avec un nettoyant pour baignoires ou carrelages. Après chaque nettoyage, rincez abondamment et essuyez l’excédent d’eau.

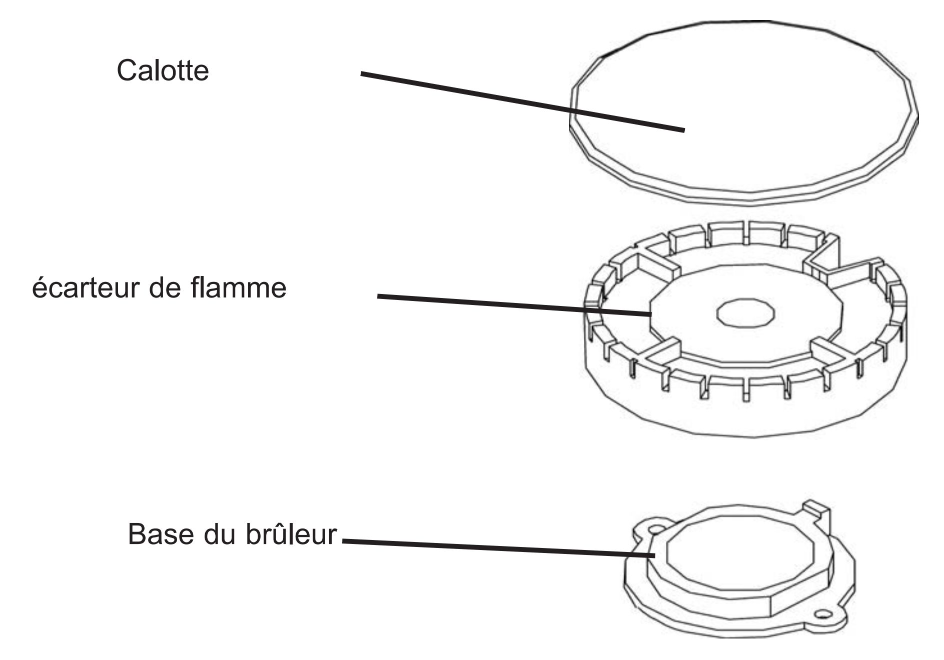



**Figure 22**

## Garniture en nickel

Du nickel doit être nettoyé avec l'eau savonneuse chaude et un tissu de mirco. Si on renverse n'importe quelle nourriture ou liquide à base d'acide, tel que le jus de citron ou le jus de tomates, sur la gamme, essuyez-l'immédiatement pour empêcher la souillure.

## Hotte d'évacuation

Les filtres d'évacuation sont fournis avec votre hotte d'évacuation. On peut nettoyer périodiquement les filtres dans de l'eau savonneuse. On devrait remplacer les filtres à tous les 4 mois ou lorsqu'ils commencent à obstruer le courant d'air.
Vous pourrez vous procurer des filtres de remplacement chez votre commerçant ou directement chez Heartland Appliances. Veuillez en commander quatre ou plus à la fois pour réduire les frais de transport et de manutention.
Reportez-vous aux instructions de la page 7 ("Hottes à évacuation") pour effectuer des commandes.
Inspectez périodiquement l'intérieur de votre hotte d'évacuation pour vérifier s'il s'y trouve des accumulations de gras (qui pourraient causer des incendies) et nettoyez-le, selon ce qui est nécessaire, avec de l'eau et du savon.

## Remplacement de l'ampoule du four et du cabinet

Avant de remplacer l'ampoule, coupez le courant au panneau de fusibles ou de coupe-circuit. Attendez que le four et l'ampoule aient refroidis. Dévissez la lentille de l'ampoule du four en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On peut alors facilement dévisser l'ampoule. Toujours manipuler l'ampoule avec un linge sec (jamais humide) pour protéger les mains. Si l'ampoule se brise, coupez le courant de la cuisinière en la débranchant ou en enlevant le fusible approprié du tableau de distribution avant de toucher l'ampoule. Remplacez l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule de four de 40 watt que vous pouvez vous procurer à votre quincaillerie ou chez votre revendeur d'appareils ménagers. Lors du nettoyage du four, ne touchez pas la lentille avec un linge humide.

# AVERTISSEMENT!

**Ne pas s'asseoir, s'appuyer, lever ou se tenir debout sur les portes ou tiroirs de cette cuisinière, des blessures pourraient en résulter.**





## La Grille du four

La grille du four est munie de crans d'arrêt si bien que, lorsqu'elle est posée correctement sur les supports, elle (a) s'arrête avant de sortir complètement du four et (b) ne bascule pas lorsqu'on y met des aliments.

Pour installer la grille, mettez les «pieds» de la grille sur les supports et poussez-la vers l'arrière lelong des supports (voir (1) ). Poussez la grille tout au fond du four jusqu'à ce qu'elle dépasse l'extrémité du support de la grille (voir (2) ). Tirez ensuite légèrement vers l'avant pour que les «pieds» s'enclenchent sous le support de la grille (voir (3) ). Pour enlever la grille, inversez le procédé.

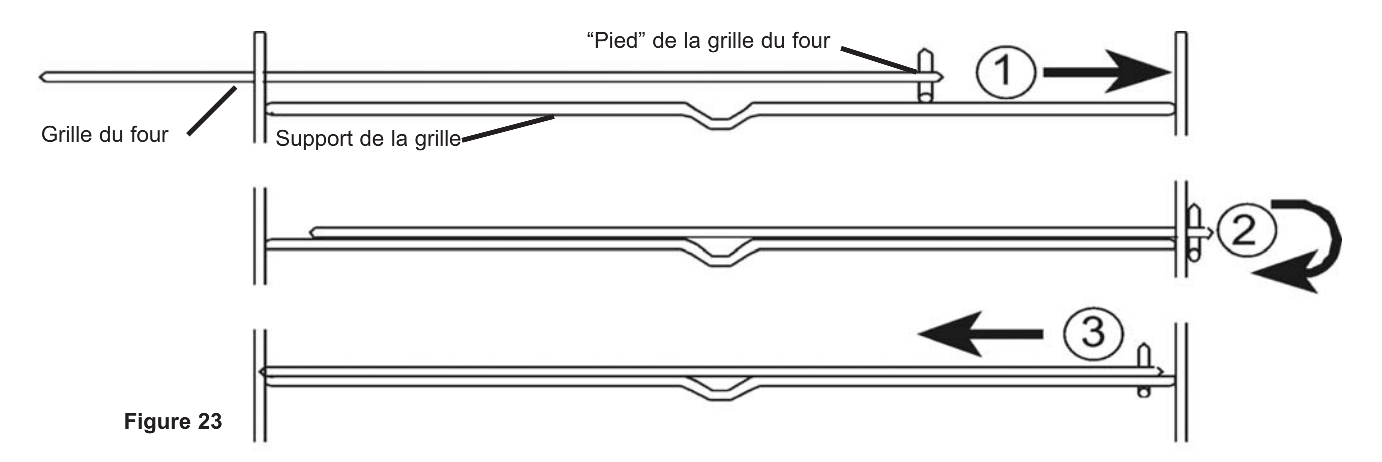
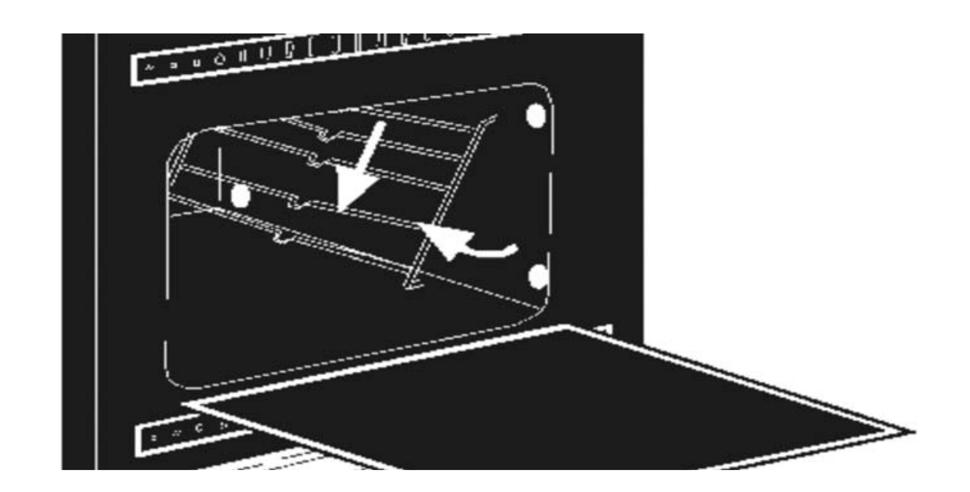


Figure 23

## Les supports de la grille

Les supports de grille sont conçues pour s'enclencher dans les parois du four tout en restant facile à enlever. D'abord, enlever les grilles, ensuite saisir la partie inférieure du support et faire pivoter le support d'environ 45 degrés, puis tirer doucement vers le bas. Pour remettre le support, procéder dans l'ordre inverse.


Figure 24

## Enlevement de la porte du four

Vous voudrez parfois enlever la porte du four afin de bien nettoyer le four. Rien n’est plus facile :

1) Ouvrez la porte du four et accrochez les loquets en laiton aux pattes supérieures de la charnière (voir ci-dessous). Assurez-vous que les loquets sont bien accrochés.

2) Mettez une main de chaque côté de la porte, soulevez celle-ci légèrement et tirez.

3) La porte pèse environ 17po (8 kg) et il faut donc l’enlever avec précaution.

4) Pour replacer la porte, procédez dans l’ordre inverse.

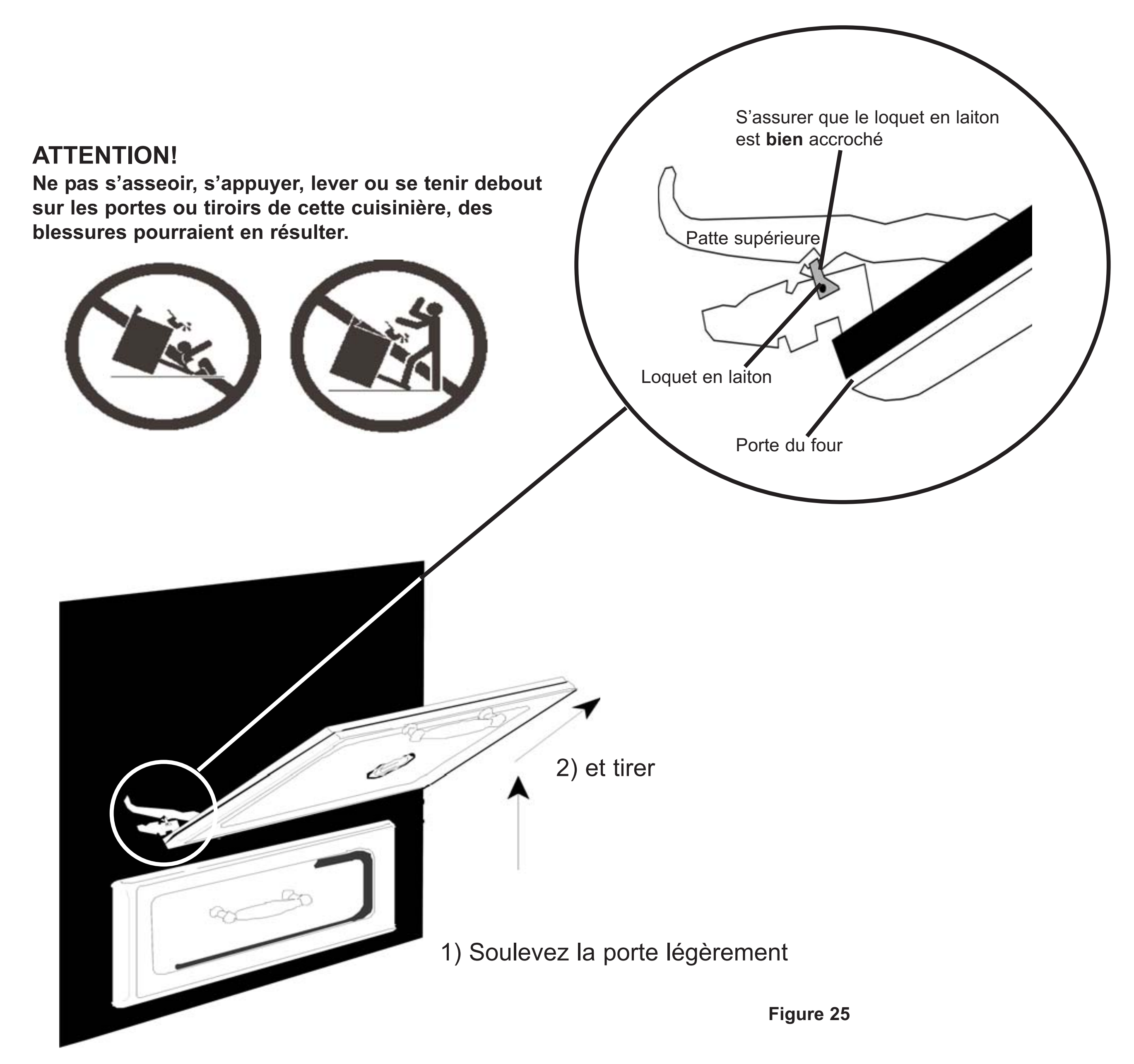



**Figure 25**

## Cuisson à l'élément de voûte (Grillage)

La cuisson à l'élément de voûte consiste en la cuisson par irradiation de chaleur sur le dessus des aliments. Il s'agit d'une cuisson rapide n'exigeant pas de préchauffer le four et dans laquelle la nourriture se trouve près du brûleur. Pour cuire des aliments à l'élément de voûte, tournez le bouton de réglage du four au symbole de l'élément de voûte ou à la position 500. Entrouvrez la porte du four d'environ 3 pouces, à la première position d'arrêt sur la charnière de la porte. Autrement, la température à l'intérieur pourrait atteindre 500 F, ce qui aurait pour effet d'abaisser le brûleur à « feu doux » et d'allonger le temps de cuisson à l'élément de voûte.

La plupart des tables de temps de cuisson à l'élément de voûte sont approximatives. C'est à l'usage que vous pourrez déterminer les temps de cuisson à l'élément de voûte qui vous conviennent vraiment.

## Lèchefrite

A plaque de la lèchefrite permet l'écoulement de la graisse de cuisson dans la lèchefrite elle-même. Il faut toujours utiliser la lèchefrite et la plaque pendant le grillage.

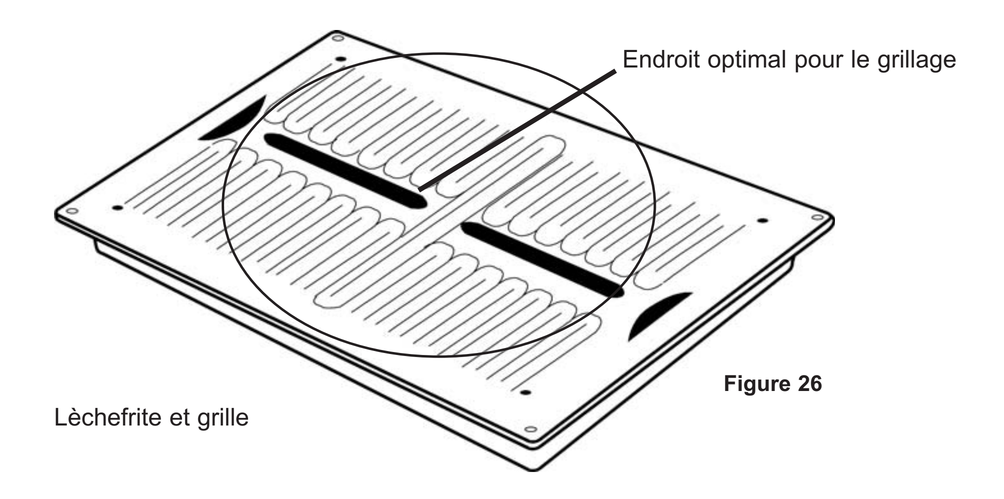



**Figure 26**

Toujours enlever la lèchefrite du compartiment dès que le grillage est terminé. Elle sera nettement plus facile à laver et les risques de l'oublier avec son contenu de graisse sont éliminés, évitant ainsi qu'elle prenne feu lors d'une utilisation subséquente du four.

# Reglage  Et Guide De Depannage

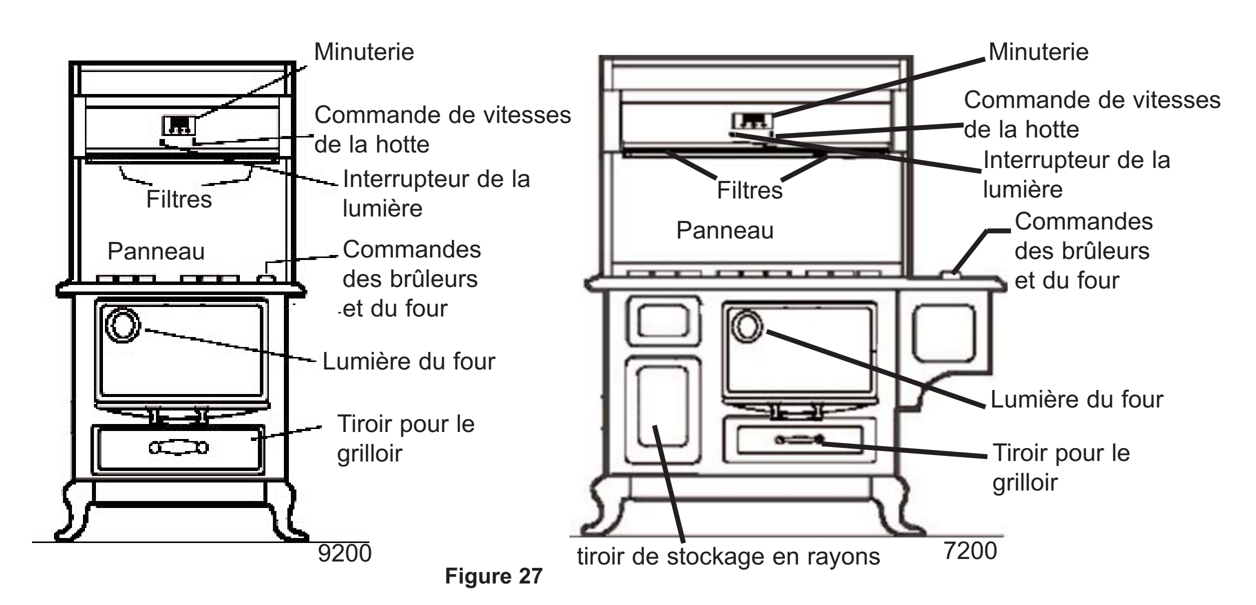



**Figure 27**

## Montage et réglage des brûleurs

La cuisinière a été soigneusement réglée et inspectée à l'usine, mais quelques ajustements finals peuvent être nécessaires une fois l'appareil installé.

Vous devriez vérifier ce qui suit:

i) Assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz.  Le gaz propane et naturel ont une senteur très distincte qui peut être facilement senti par le nez humain.
Si vous avez des doutes, imbiber chaque joint des tuyaux d'eau savonneuse et regarder pour des bulles.  N'éprouver pas avec une flamme vive.

ii) Vérifier si les contrôles fonctionnent convenablement en allumant chaque brûleur.  Allumer les brûleurs en poussant vers le bas et en tournant vers la droite.  Vérifier les réglages “faible”, “moyen” et “grand”.

iii) Vérifier la qualité de la flamme.  Les brûleurs du dessus devraient avoir une flamme constante, relativement silencieuse avec un cône bleu aigu 1/2 po (13 mm).  Il ne devrait pas avoir une flamme orange.  Le brûleur du four une flamme bleue avec cônes intérieurs de 1/4 po à 1/2 po (6.35 mm à 13 mm).  Voir figure 28.
Si tout est en ordre, la “cuisson est au gaz”. Sinon, référer au guide de dépannage, page 33.

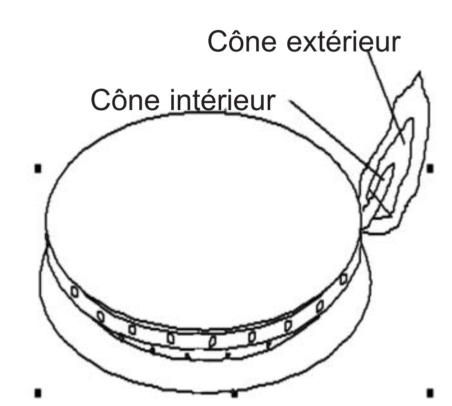


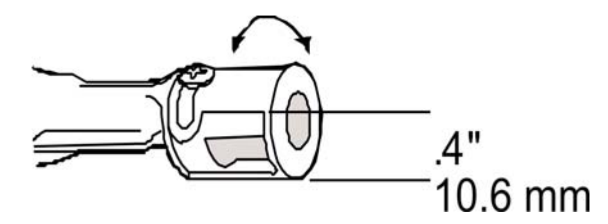

**Figure 28**

## Ajustement du volet d'air (brûleur du four seulement)

La qualité de la flamme peut être changée en ajustant les volets d'air. Le réglage de la manufacture sur les volets d'air est 0,40 po (10.6 mm). (voir figure 29)

**Réduire** l'ouverture de volet si:
- la flamme semble vacillante
- elle ne brûle pas tout autour
- bruillant comme une petite lampe à souder.

**Augmenter** l'ouverture du volet si:
- la flamme a des bouts jaunes
- il n'y a pas de cône bleu
- de la suie apparaît en-dessous des casseroles.



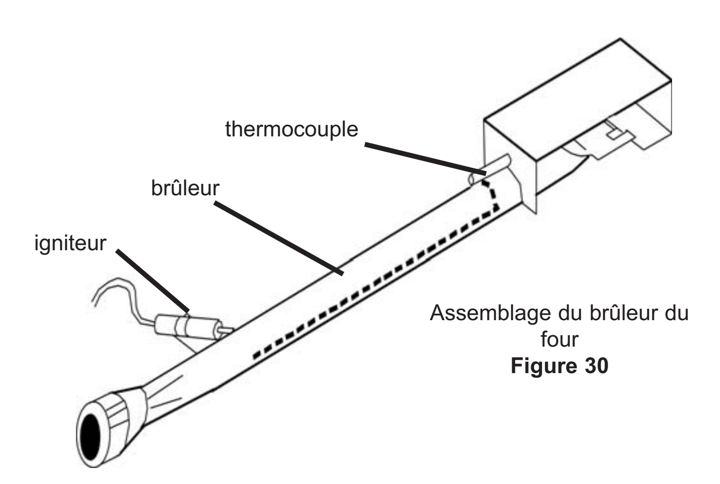

air shutter adjustment
**Figure 29**

La volet d'air du brûleur du four se situe à la base du brûleur à l'intérieur du compartiment de la rôtisserie. Il peut être ajusté sur place, par contre, le compartiment de la rôtisserie doit être enlevé afin de l'atteindre. Dans le même cas, le brûleur doit être enlever pour ajuster l'obturateur. (voir page 30, enlèvement du brûleur)

La volet d'air est ajusté en dévissant la vis et en tournant la volet pour permettre à plus ou moins d'air dans le tube. La position centrale est généralement la bonne. Serrer la vis, replacer l'assemblage et vérifier la disposition de la flamme.

## Assemblage du brûleur du four

The oven burner assembly is visible and accessible for servicing when the oven bottom panel is removed. The burner assembly is made up of several components as shown below.




Assemblage du brûleur du four
**Figure 30**

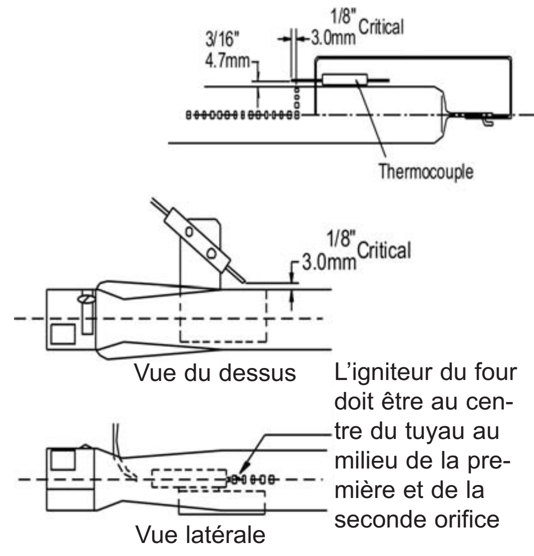



**Figure 31**

**IMPORTANT**

**La position du thermocouple et de l'igniteur est très importante à l'opération du four. Ces deux pièces doivent être vérifier avant de faire fonctionner l'appareil. (voir figure 31)**

**NOTE: Avant de faire fonctionner la cuisinière au gaz 7200/9200, assurez-vous que toutes les procédures de montage recommandées dans ce manuel ont été complétées.**

## Guide De Depannage

Pour tous les bruleurs equipe du re-allumage avec “rectificateur de flamme”

| Probleme | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| **A. L'allumage à étincelles**<br>1. Aucune étincelle lorsque tout bouton de commande est tourné en position d'allumage. | L'allumeur ne reçoit pas de courant - l'interrupteur de l'allumeur est défectueux. | Vérifier l'alimentation en courant de l'allumeur avec un voltmètre.<br>Remplacer l'allumeur. |
| 2. Aucune étincelle ne se produit quand un ou certains boutons de commande sont en position d'allumage. | L'électrode de réallumage contrôlée par le bouton d'allumage a une haute résistance ou bien est mise à la terre. | Vérifier prudemment les fils HT pour s'assurer qu'il n'y a pas de mauvais raccordements ou de fils endommagés. Si les fils HT des raccordements sont trop courts, veiller à les remplacer. |
| | L'électrode se trouve trop loin de la base du brûleur. | L'allumeur est sur un pivot excentrique, en tournant l'allumeur dans son position, amènera l'allumeur plus près de la base du brûleur. |
| 3. Les électrodes émettent des étincelles alors que tous les boutons de commande sont en position arrêt. | Le fil de l'interrupteur est débranché ou il y a un court-circuit dans ce fil. | Vérifier qu'aucun raccordement fil/interrupteur ne se soit relâché ou que le fil n'est pas endommagé |
| 4. Tous les brûleurs mis en marche se sont allumés correctement mais les électrodes continuent à émettre des étincelles. | Une haute résistance ou un raccordement interrompu entre la borne de sortie de l'électrode et la prise de courant du fil HT (l'étincelle sautera quelque peu mais le courant de détection ne le fera pas) | Pousser fermement la prise de courant du fil HT contre chacune des bornes de sortie de l'électrode.<br>Vérifier la position du manchon rétréci sur la prise de courant - devrait être à raz de la prise de courant - couper si nécessaire. |
| | Un module défectueux. | Remplacer le module |
| | Le fil de mise à la terre lié au module est débranché ou bien le châssis de la cuisinière n'est pas correctement mis à la terre par l'intermédiaire du fil de mise à la terre ou de la troisième branche de la fiche du câble d'alimentation, ceci combiné à une mauvaise polarité. | Vérifier le raccordement de mise à la terre du châssis de la cuisinière ainsi que celui du module au fil de mise à la terre. |
| 5. Un ou plusieurs brûleurs se sont allumés, mais les électrodes jettent encore des étincelles. | Les plats ou autres ustensiles de cuisson (par exemples les plaques à frire) sont trop grands, ce qui provoque l’étouffement de la flamme et le jet d’étincelles de rallumage. | Servez-vous de plats plus petits ou réduisez la flamme. N’utilisez pas de plaque à frire directement sur le dessus des grilles. Heartland Appliances vend l’ensemble de grilles no 7602, comprenant le support de grille. |
| **B. Brûleur du four**<br>1. Aucune flamme du brûleur principale | Le thermocouple de sécurité est défectueux. | S'assurer que le thermocouple est serré à la main +1/4 de tour Remplacer le thermocouple de sécurité - NOTA : Il n'y a aucun réglage au champ pour ce contrôle |
| | Le thermostat (dispositif sous le bouton de commande du four) est défectueux, pas de flamme du brûleur principale à n'importe quel règlage | Remplacer le thermostat ci-dessus; toujours vérifier la pression du gaz avant de le remplacer |
| 2. Le four ne maintien pas une température de cuisson convenable | L’ampoule du four n’est pas dans un endroit convenable | Fixer l’ampoule du four dans ces agrafes qui la tient en place |
| | L’ampoule est couverte de matériaux étrangers (i.e. nettoyeur à four, etc.) | Utiliser une laine d’acier pour nettoyer la surface de l’ampoule NOTE : remplacer doucement dans ces agrafes |
| | Le plancher du four est recouvert de papier aluminium | Si le papier aluminium bloque les fentes ou les orifices du plancher du four, la distribution de la chaleur du four sera affectée - enlever le papier aluminium |
| | Les plats utilisés sont trop large pour le four, réduisant ainsi la circulation d’air | Permettre au moins 1 1/2 po à 2 po (38 mm à 50 mm) d’espace pour la circulation d’air entre les plats et entre les plats et la surface du four |

## Information de Kit et Conversion

Normalement, modelez 7200 et 9200 sont commandés du gaz naturel ou du propane de presetfor d'usine. Cependant, ils peuvent être convertis après installation en exécutant un procédé de conversion en composants de gaz avec le kit approprié de conversion.

Les composants exigeant la conversion sont,
1) le régulateur de pression,
2) commandes supérieures de brûleur,
3) commandes de brûleur à four,
4) les brûleurs supérieurs
5) brûleur à four

Des kits peuvent être commandés de votre revendeur ou directement du centre.

Chaque kit contient toutes les pièces exigées pour la conversion, aussi bien que des instructions et un outil de déplacement d'orfice.

Les kits disponibles sont :

| | |
|---|---|
| 7704 | Domestique de Lp De Kit De 7200 Orfice -SABAF |
| 7705 | Domestique de Lp De Kit De 9200 Orfice -SABAF |
| 7706 | Domestique de Nat De Kit De 7200 Orfice -SABAF |
| 7707 | Domestique de Nat De Kit De 7200 Orfice -SABAF |

En vous commandant le kitplease incluent votre numéro de série pour s'assurer le kit correct de conversion vous est fourni.



# 7200/9200 Schema Des Pieces

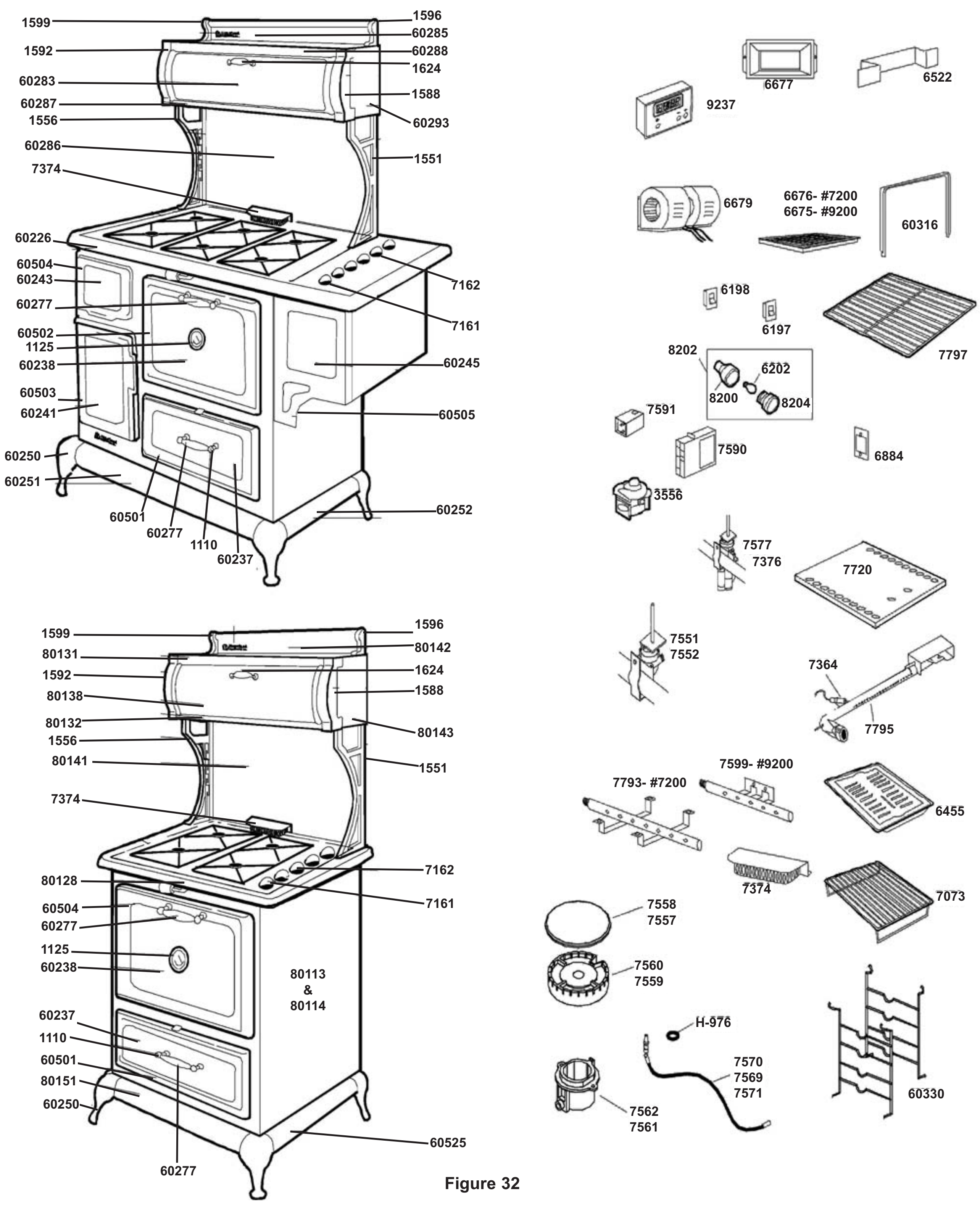



Figure 32

## 7200/9200 Liste Des Pieces

POUR ASSURER L'ALLUMETTE CORRECTE DE COULEUR QUAND DES PANNEAUX COLORÉS DE COMMANDE, LA COULEUR ET NUMÉRO DE SÉRIE DOIVENT ÊTRE FOURNIS.

1110 Support De Poignée De Porte De Four
1125 Thermomètre De Porte De Four (Non Fonctionnel)
1551 Parenthèse Droite De Cabinet
1556 Parenthèse Gauche De Cabinet
1588 Coin Droite De Cabinet
1592 Coin Gauche De Cabinet
1596 Coin Se élevant à la crête Droit
1599 Coin Se élevant à la crête Gauche
1624 Poignée De Porte De Cabinet
3556 Régulateur De Gaz
6197 Commutateur De commande De Ventilateur De 2 Vitesses
6198 Commutateur Léger De Gamme
6202 Ampoule De Four - 40W
6437 La porte de four articule Droit et Gauge (non montrés)
6455 Casserole Et Couverture De Grilleur
6522 Déflecteur D'Échappement
6675 Filtre D'Échappement (30")
6676 Filtre D'Échappement (48")
6677 3-1/2po x 10po Adapteur D'Échappement
6679 Ventilateur D'Échappement
6884 Assemblée D'Aimant De Porte De Stockage
7073 Support De Tiroir De Grilleur
7161 Bouton De Commande De Four
7162 Bouton De Commande Supérieur De Brûleur
7364 Fil De Bougie De Brûleur À Four
7374 Déflecteur De Conduite de cheminée
7376 Brûleur De Commande De Brûleur À Four Grand
7551 Brûleur De Milieu De Soupape de commande
7552 Brûleur À Soupape de commande Grand
7557 Grand Chapeau De Brûleur
7558 Chapeau Moyen De Brûleur
7559 Écarteur Moyen De Flamme
7560 Grand Écarteur De Flamme
7561 Base Moyenne De Brûleur
7562 Grande Base De Brûleur
7569 Électrode D'Allumage (Fil de 1200MM)
7570 Électrode D'Allumage (Fil de 900MM)
7571 Électrode D'Allumage (Fil de 600MM)
7577 Brûleur De Milieu De Commande De Brûleur À Four
7590 Module D'Étincelle 0 + 6
7591 Module D'Étincelle 0 + 2 (7200 seulement)
7599 Construction soudée Diverse (9200 seulement)
7720 Casserole Inférieure De Four
7793 Construction soudée Diverse (7200 seulement)
7795 Brûleur À Four
7797 Support De Four
8200 Douille Et Logement Légers
8204 Objectif De Four
9237 Minder Minutieux Électronique
60501 Armature De Chauffage De Tiroir
60237 Panneau De Chauffage De Bulle De Tiroir (Indiquez La Couleur)
60238 Panneau De Bulle De Porte De Four (Indiquez La Couleur)
60502 Armature De Porte De Four
60503 Armature De Porte De Stockage en rayons (48po)
60241 Panneau De Bulle De Stockage en rayons (48po)
60504 Armature De Tiroir D'Utinsil (48po)
60243 Panneau De Bulle De Tiroir D'Utinsil (48po)
60505 Avant De Réservoir (48po)
60245 Panneau De Bulle De Réservoir (Indiquez La Couleur) (48po)
60250 Jambe Basse
60251 Jupe Avant Basse De 48po - Nickel
60252 Jupe Latérale Basse De 30po / 48po
60254 Jupe Arrière Basse De 48po- Noir (Non montré)
60226 Bande De Fourneau De 48po
60277 Four/Poignée Avertissante De Tiroir De 30po/48po
60283 Panneau De Porte De Cabinet De 48" (Indiquez La Couleur)
60285 Panneau Se élevant à la crête De 48"(Indiquez La Couleur)
60286 48po Splashback (Indiquez La Couleur)
60287 Bande Inférieure De Cabinet (48po)
60288 Bande Supérieure De Cabinet (48po)
60293 Construction soudée D'Enveloppe De Cabinet (48po)
60316 Garniture De Four
60330 Appui De Support De Four (Position 4)
80113 Panneau Latéral De Main Gauche Classique II
80114 Panneau Latéral De Main Droit Classique II
80128 Bande Avant De 30"
80131 Bande Supérieure De Cabinet (30po)
80132 Bande Inférieure De Cabinet (30po)
80138 Panneau De Porte De Cabinet De 30" (Indiquez La Couleur)
80141 30po Splashback (Indiquez La Couleur)
80142 Panneau Se élevant à la crête De 30"(Indiquez La Couleur)
80143 Construction soudée D'Enveloppe De Cabinet (30po)
80151 Jupe Avant Basse De 30"
80152 Jupe Arrière Basse De 30"(Non Montrée)
H-976 Étincelle Ignitor 0-Anneau

Svp pièce d'ordre par le nombre. Les pièces peuvent être commandées de votre revendeur ou diriger d'Aga Marvel. Téléphone pour des prix et l'instruction de commande. Appelez 800-223-3900, et demandez le bureau d'ordre.

Serial No. **HLG00000** 






HEARTLAND


**Modele 7200/9200**

1260 E. VanDeinse St.
Greenville MI 48838

## Serial No. HLG00000

| | Natural Gas | LP/Propane |
|---|---|---|
| **Moyen** | 8000 BTU/HR | 7000 BTU/HR |
| **Grand** | 10000 BTU/HR | 9000 BTU/HR |
| **Four** | 16500 BTU/HR | 16500 BTU/HR |
| **Pression Diverse** | 5 IN. W.C. | 10 IN. W.C. |
| **Alimentation Électrique** | 120 Volt 3 amps. 60 Hz | |

Cet appareil peut être employé avec le gaz de LP/Propane et le gaz naturel. Le régulateur d'appareils de gaz doit être placé pour le gaz avec lequel l'appareil est employé.

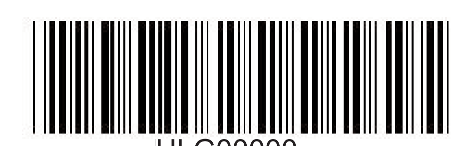
| | |
|---|---|
| **Surface adjacente à la table de cuisson -gauche (7200)** | **1" (25mm)** |
| **Surface adjacente à la table de cuisson - droite (7200)** | **0" (0 mm)** |
| **Surface adjacente à la table de cuisson (9200)** | **0" (0 mm)** |
| **Surface adjacente au cabinet chauffe-plat** | **0" (0 mm)** |
| **Surface de cuisson du coté du dessous des placards adjacents** | **18" (457 mm)** |
| **Surface de cuisson du coté du dessous des placards** | **30-1/4" (768 mm)** |
| **Profondeur maximale des placards du dessus** | **13" (330 mm)** |
| **Profondeur maximale des comptiors** | **24" (610 mm)** |
| **Hauteur maximale des comptoirs** | **36" (914 mm)** |
| **Dégagement arrière** | **0" (0 mm)** |

**Rencontre le ménage faisant cuire la norme d'appareils le plus tard.**
**Peut être exhalé. Si exhalé, voir les instructions d'installation.**

ANSI Z21.1-2005 MÉNAGE FAISANT CUIRE L'APPAREIL







## Schéma de câblage

**Données techniques**

- Tension 120 v / 60 Hz
- Charge 3 ampères (modèle 9200)
- Charge 3 ampères (modèle 7200)

NOTE : L'intensité en ampères doit être calculé par un électricien qualifié.
NOTE : L'ampérage de service devrait être calculé par un électricien qualifié.

Le maximum de l'entrée de l'alimentation du gaz/propane ne doit pas excéder 14 po de colonne d'eau. L'entrée d'alimentation minimale de gaz doit être au moins 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel et au moins 11 po de colonne d'eau pour le gaz PL.

NOTE : Le service de gaz devraient être vérifiés par un technicien qualifié de gaz.

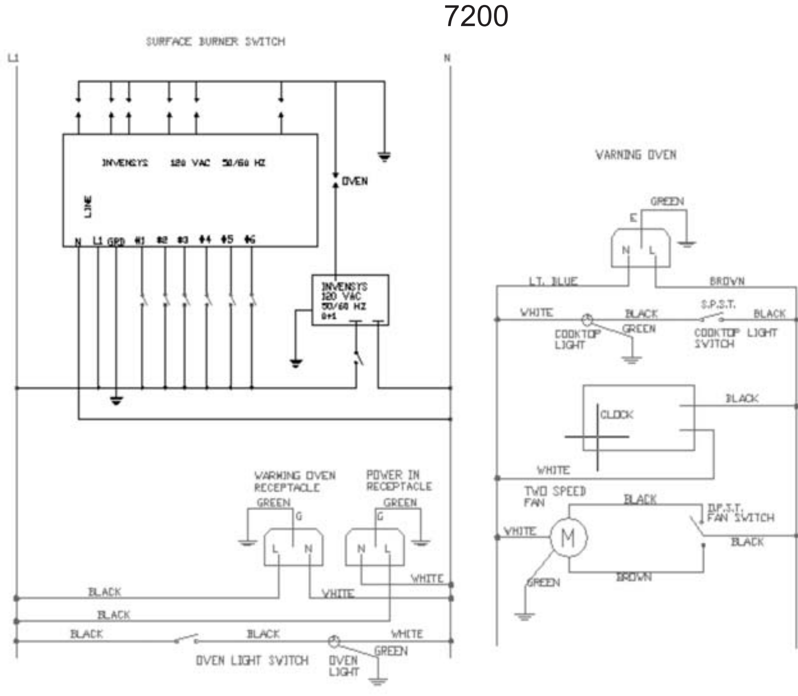


Figure 34

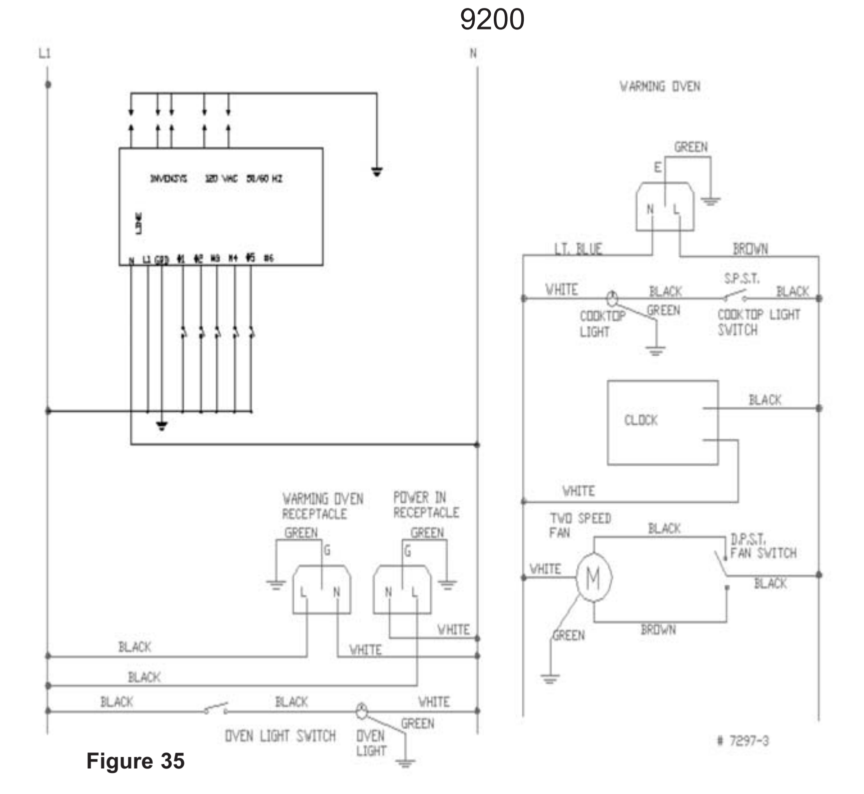


Figure 35